



નવયુગ ગ્રંથમાળા



વર્ષ ૧ છું— કાચું પૂકું પાકું પૂકું

સખરસ	૦-૯
જવાહર નેહરુ	૦-૮
ફાંસી (મળતું નથી)	૦-૫
રાજ્ય આવકવેરો અને	
આપણી હરિદ્રતા	૦-૫
સ્વરાજ સેવકો	૦-૪
અરવિંદ ઘોષના પત્રો	૦-૨
પુરસ્કાર અને	
ખીજ વાતો	૦-૬
કાચકાની આંધી	૦-૫૧૧
નવવિધાન	૦-૬
હજરત મહમ્મદ	
પયગમ્બર સા.	૦-૬

વર્ષ ૨ છું—

હૃદયમંથન ભા. ૧ લો	૦-૧૦	૦-૧૨
મધ્ય ગિરિયામાં		
બોહરાવિક	૦-૬	૦-૧૨
ક્રાંતિને પંથે રથેન	૦-૫	
ડી' વેલેરા	૦-૬	૦-૮
પરાગ પુષ્પો	૦-૧૦	૦-૧૪
સ્વાધિનતાના પથ	૦-૧૦	૦-૧૪
નયનનાં ગીર	૦-૧૨	૧-૦

વર્ષ ૩ છું—

ઘનિહાસના		
ગ્રોજસમાં	૦-૧૦	૦-૧૪
મુસોલીની	૦-૧૦	૦-૧૪
પીડિતોની કથાઓ	૧-૦	૧-૪
હૃદયમંથન ભાગ ૨જો	૦-૧૨	૧-૦
કોને ખાતર ?	૦-૧૨	૧-૦
રશિયાનો નવયુગ	૦-૧૦	૦-૧૪



નવયુગ પુસ્તક ગ્રાહકો: રાજકોટ

ગૂજરાત વિદ્યાપીઠ ગ્રંથાલય

[ગૂજરાતી કૉપીરાઇટ વિભાગ]

અનુક્રમાંક ૨૨૭૮-૭ કિંમત ૪૦-૦૦

ગ્રંથનામ રાષ્ટ્રીય ઉદ્યોગ

વર્ગિક ૬૦૧

નવયુગ પુસ્તક ભંડારનું ૧૦૬ મું પ્રકાશન

રા.ટ્રિ.ય.ઉ ધો.ગ

—: લેખક :—

‘મૃદુલ’

નવયુગ પુસ્તક ભંડાર : રાજકોટ : કાઠિયાવાડ

—: પ્રકાશક:—

સૌ. વિજ્યાબેન દોશી

નવયુગ પુસ્તક ભંડાર

રાજકોટ : કાઠિયાવાડ

આવૃત્તિ ૧ લી

સને ૧૯૪૧

સુધાપીઠ
મહાવાદ
ગુજરાતી કૌપીચાઈટ-સંગ્રહ

૨૨૭૨૭

લીલાવતી ગ્રંથભાળા

[એક હજાર પૃષ્ઠના સામાજિક ચાર પુસ્તકો]

સ્વદેશ

વિદેશ

અહરદેશ

રૂા. ૪-૦-૦

શીલીંગ આઠ

રૂા. ૪-૮-૦

વર્ષ ૮ મું]

[પુસ્તક ૪ થું]

[સર્વહક નવયુગ પુસ્તક ભંડારને સ્વાધિન]

—: મુદ્રક:—

મળીલાલ છબનલાલ શાહ

નવપ્રભાત પ્રિન્ટીંગ પ્રેસ

ધી કાં ટા : અ મ દા વા દ

.....મારે જે કંઈ કહેવાનું છે તે આ ગ્રંથમાં કહેવાઈ ગયું છે. આ ગ્રંથ-લેખન માટે મારે હિંદી, બંગાળી અને મરાઠી પુસ્તકોનું અવગાહન કરવું પડ્યું છે. આમાં ઘણા પ્રયોગો શ્રી વીરઔપધા-લય : રાજકોટ ના છે અને તે અનુભૂત છે. આશા છે કે આ ગ્રંથ દરેક રીતે ઉપયોગી બનશે.

.....પુસ્તકના કદની મર્યાદા હોવાથી બીજા ઘણા પ્રયોગો લવિ-ખ્યમાં જૂદા પુસ્તક દ્વારા આપવાના રહેશે.

૨૬-૧-૪૧
મુક્તિદિન

}

‘મૃદુલ’

નવસંસ્કાર - નવભાવના અને નવવિચારનાં

આંદોલનો જગવતી

નવયુગ ગ્રંથમાળા

[વાર્ષિક ૧૦૦૦ પૃષ્ઠના ત્રણથી ચાર ઉત્તમ પ્રકારના]

સ્વદેશ	લવાજમ	વિદેશ
રૂ. ૩-૦-૦	કાચું પૂઠું	શીર્ષોગ સાત
રૂ. ૪-૮-૦	પાકું પૂઠું	શીર્ષોગ આઠ

નવયુગ ગ્રંથમાળા : વર્ષ ૪ થું

ઈરાન	મહાશંકર ઇ. દવે	૦-૧૨-૦
સ્વરાજ અને સંરક્ષણ	„	૧-૦-૦
અડોલ્ફ હીટલર	લક્ષ્મીદાસ દાણી	૦-૮-૦
સંધ્યાના રંગ	બાણુરાવ જોશી	૧-૪-૦
સૌરભ	પુરુષોત્તમ ચૌહાણ	૦-૧૨-૦
યુગાંતર	શ્રીવશંકર શુક્લ	૧-૦-૦
નવયુગ ગ્રંથમાળા	વર્ષ ૫ થું	
કોરી કિતાબ	ગુણવંતરાય આચાર્ય	૧-૮-૦
પૂર્વજ્ઞેના પાપે	„	૧-૮-૦
અફઘાનિસ્તાન	મહાશંકર ઇ. દવે	૦-૧૨-૦
બે ક્રાંતિકાર	[ટ્રોટસ્કી અને સ્ટેલીન]	૦-૧૨-૦
ખીલખીલાટ	ઐયુબખાન ખલીલ	૧-૪-૦

નવયુગ ગ્રંથમાળાના અન્ય વિવિધતા ભર્યા

પ્રકાશનો

નવયુગ ગ્રંથમાળા :	વર્ષ ૬ કું	
ગ્રામવિચારણા	હરભાઈ ત્રિવેદી	૦-૮-૦
જીવનચક્ર	‘ધૂમકેતુ’	૧-૪-૦
વિભંગકલા	દુર્ગેશ શુક્લ	૧-૮-૦
લગ્ન ધર્મ કે કરાર ?	ભોગીન્દ્રરાવ દિવેટીયા	૧-૮-૦
દશમી	‘પ્રકાશ્વમ્’	૦-૧૨-૦
નવયુગ ગ્રંથમાળા :	વર્ષ ૭ મું	
પાંખડીઓ	ગીરીશ ભટ્ટ	૧-૮-૦
રામરોટી	નટવરલાલ જુય	૧-૮-૦
સંહાર	એયુબખાન ખલીલ	૨-૦-૦
એબીસીનિયા પર એથાર ચંદ્રભાઈ કા. ભટ્ટ		૨-૦-૦
મારા વિના નહિ ચાલે ધનવંત ઓઝા		૧-૦-૦
નવયુગ ગ્રંથમાળા :	વર્ષ ૮ મું	
બ્રહ્મચર્ય મીમાંસા :	ડૉ. જટાશંકર નાંદિ	૩-૮-૦
મુક્ત પંખી	સૌરિન્દ્રમોહન મુખોપાધ્યાય	૨-૮-૦
ગામધણી	ચીમનલાલ લુહાર	૨-૦-૦
નવયુગ ગ્રંથમાળા :	વર્ષ ૯ મું	
રૂપરાણી :	[મિસાડોટા ડંકનની આત્મકથા]	૩-૦-૦

શરદ્ આબુ-ધૂમકેતુ અને સૌરિન્દ્રમોહનનાં ખીજાં
પુસ્તકો તૈયાર થાય છે.

સ્રીઓના જીવનમાં અનેરો ઉત્સાહ અને જ્ઞાનની

વહેણ વહેવડાવતી

લીલાવતી ગ્રંથમાળા

[વાર્ષિક ૧૦૦૦ પૃષ્ઠના ચારથી પાંચ પુસ્તકો]

સ્વદેશ	-: વાર્ષિક લવાજમ :-	વિદેશ
૩-૦-૦	કાચું પૂઠું	શીર્ડીંગ સાત
૪-૦-૦	પાકું પૂઠું	શીર્ડીંગ આઠ

લીલાવતી ગ્રંથમાળા : વર્ષ ૫ મું

પરણ્યાપછી ભાગ ૩	મહાશંકર ઈ. દવે	૦-૧૨-૦
સુહાસીની	બાબુરાવ નેશી	૦-૧૨-૦
ભગવો નેત્રે	ગુણવંતરાય આચાર્ય	૦-૧૨-૦
સ્વાર્પણ	ભદ્રકુમાર યાચીક	૦-૧૨-૦
દેવદાસી	ડૉ. રઘુનાથ કદમ	૦-૧૨-૦
લીલાવતી ગ્રંથમાળા :	વર્ષ ૬ હું	
ભસ્મંગના	ગુણવંતરાય આચાર્ય	૧-૪-૦
હાસ્ય છાંટણુ	‘ મસ્ત ફકીર ’	૧-૮-૦
વિરાટનો ઝભ્ભો	ગુણવંતરાય આચાર્ય	૧-૦-૦
ઝાટના પાણી	” ”	૧-૦-૦
પ્રિયતમા	મોહનલાલ યુ. ધામી	૦-૧૨-૦

લીલાવતી પ્રથમાઞ્ઞા :	વર્ષ ૭ મું	
તાત્યારાવનું તાવીજ	સનતકુમાર વીણુ	૧-૮-૦
કોણુ ગુન્હેગાર	ગુણુવંતરાય આચાર્ય	૧-૦-૦
નંદિતા	સુરેશ ગાંધી	૧-૮-૦
રાજરાણી	બંકિમચંદ્ર ચટ્ટોપાધ્યાય	૨-૦-૦
મધુરજની	‘ મૃદુલ ’	૧-૮-૦
લીલાવતી પ્રથમાઞ્ઞા :	વર્ષ ૮ મું	
ગૃહત્યાગ	સૌરિન્દ્રમોહન મુખોપાધ્યાય	૨-૦-૦
ત્રિભેટા	‘ ધૂમકેતુ ’	૧-૮-૦
હાર્ય વિલાસ	‘ મરત ફકીર ’	૩-૦-૦
રાષ્ટ્રીય ઉદ્યોગ	‘ મૃદુલ ’	૧-૮-૦
લીલાવતી પ્રથમાઞ્ઞા :	વર્ષ ૯ મું	
વિકાસ	ચુનીલાલ વર્ધમાન શાહ	૩-૦-૦
છાપરે ચઢીને	રામુ ઠક્કર	[છપાય છે]

સૌરીન્દ્ર, સુંદરમ વગેરેના પુસ્તકો તૈયાર થાય છે

હજીવી લાખામાં સનસનાટી ઉપજવતું તદ્દન અનોખી

ભાત પાડતાં ડીઝકટીવ પ્રકાશનો

સળગતી ખોપરી	૨-૦-૦	જલીમોની જમાત	૧-૦-૦
સેતાની લાલસા	૨-૦-૦	તોફાની તરણુ	૧-૦-૦
લોખંડી પંજે	૨-૦-૦	ન્યાયનું ચક્કર	૧-૦-૦
લોહીની તરસ	૨-૦-૦	ભેદી ભૂતાવળ	૧-૦-૦
જલીમ જમદૂત	૨-૦-૦	મોતની મૂર્તિ	૧-૦-૦
		સફેદ મહેલ	૧-૦-૦

પ્રિય મિત્ર,

વૈદ્ય શ્રી રતિલાલ શિવશંકર ત્રિવેદીને

નિસ્વાર્થ મૈત્રિના સ્મરણો સાથે

‘ મૃદુલ ’

રાષ્ટ્રિય ઉદ્યોગ

મૂંઝવતો પ્રશ્ન

દુનિયાના કોઈ પણ દેશ કરતાં આપણા દેશના દરેક પ્રશ્નો મૂંઝવણ ભર્યા છે. આપણી છાતી પર બેકારી ભયંકર રાસડા લઈ રહેલ છે. સમૃદ્ધ અને શ્રમજીવી ભારતવર્ષના કામળ હૃદય પર બેકારીની તલવાર નેરશોરથી વીંઝાઈ રહી છે. આપણી સામે બધા પ્રશ્નો કરતાં બેકારીનો પ્રશ્ન અતિ વિકટ બન્યો છે. બેકારી ટાળવાની શમસ્યા એટલી જટિલ છે કે એના ઉકેલનો કાર્ષ્ણિક પ્રયત્ન આપણે સફળ કરી શકતા નથી.

ભારતવર્ષ જેવા ખેતી પ્રધાન અને ઓછી જરૂરીયાત પર જીવનારા દેશમાં બેકારી ક્યાંથી આવી? જે પ્રજાના વૈભવ-વિલાસ અતિ મર્યાદિત છે, જે પ્રજા ગમે તે સંયોગોમાં ટકી શકે છે તે પ્રજાના કલેવરને ચૂંસી રહેલી બેકારી કાણે મોકલી?

આ બધા પ્રશ્નોના ઉત્તર પાછળ એક દર્દ ભર્યો ઇતિહાસ છૂપાયો છે. એ ઇતિહાસ છે આપણી પરાધીનતા. માત્ર રાજકીય પરાધીનતા નથી પણ ઔદ્યોગિક અને આર્થિક પરાધીનતા પણ આપણી આસપાસ મજબૂત દિવાલો ખડી કરી રહેલ છે. એનું એક

જ કારણ છે કે આપણે એક વ્યાપારી કામના સાણસામાં સપડાયેલા છીએ. વિદેશી ધનલોલુપ વણિકો આપણા પર ધણીઆપું ભોગવી રહ્યા છે. આપણા દરેક વેપારો, આપણી દરેક કલા, આપણા પ્રત્યેક ઉદ્યોગો અને સર્વ મૌલિક કુનેહ દરિયાપારની સત્તાના પંખમાં સપડાયેલી છે. આપણા પર રાજ કરનારી સત્તાના મજબૂત પાયા મૂડીવાદ પર રચાયેલા હોવાથી આપણાં બધાં હિતો કેવળ એમના જ ચરણોમાં તરફડી રહે છે.

આપણા પર જે કળવણી લાદવામાં આવી છે તેનું પરિણામ આજ સુધી એટલું જ આવ્યું છે કે આપણે વિદેશના ધંધાદારી મૂડીવાદીઓના માત્ર ગુલામો-આડતિયાઓ કે દલાલો જ થઈએ છીએ. આપણા પ્રત્યેક અંગ ઉપાંગોનો એ કુનેહબાજ કામે શિકાર કરેલો છે. આપણી આસપાસ એવી વિચાર-ગળા ફેલાવી છે કે આપણે માત્ર ભાવનાવાદી કીડા જેવા અથવા તો ચાવીવાળા રમકડા જેવા જ બની રહ્યા છીએ. એ આપણને જે કંઈ આપે તે આપણે પહેરીએ છીએ, એ કહે તે કરીએ છીએ, એ શીખવે તે શીખીએ છીએ.

આ સ્થિતિનું પરિણામ એ આવ્યું છે કે આપણે શતમુખ એકારીની નાગચૂડમાં વધુને વધુ ભરડાતા જઈએ છીએ. આપણા ઘણા યુવાનોને નવું નવું કરવાની તમન્ના છે. પણ એ તમન્નાને કોઈ સત્કારનું નથી, કોઈ આદર આપતું નથી. અને જે જે ઉદ્યોગપતિઓ વિદેશમાં જઈને ઉદ્યોગની કળા અહીં ખેંચી લાવે છે, તે તો ઉદ્યોગનો કેવળ ભ્રમ છે. એના સાધનો અને એના સામાનના આધારે માત્ર આપણે એની ઈચ્છાને માન આપીએ છીએ. આપણી સામે આજે સ્વતંત્ર ઉદ્યોગ ક્યા છે? આપણા ઘરમાં આજે એવી કંઈ વસ્તુ છે કે જે આપણા જ હાથની બનાવેલી હોય-આપણી જ માટીમાંથી ખેદા થયેલી હોય!

કાપડ, રંગ, કાચ, શિષ્ટ, હથિયાર, પ્રસાધનના સાધનો વગેરે અનેક ઉદ્યોગો ભૂતકાળમાં આપણા પોતાના જ હતા. કાગળનો ઉદ્યોગ આપણે ત્યાં એટલો ખીલેલો હતો કે આપણે જે કાગળો બનાવતા તે કાગળો સેંકડો વરસો સુધી અખંડ રહેતા-ટકાવ રહેતા. આપણે ત્યાં એવી શાહી તૈયાર થતી કે જે સેંકડો વર્ષ સુધી ઝાંખી પડતી નહિ. આપણે ત્યાં એવા રંગ થતા કે જેનું જીવન પેઢીઓ સુધી કાયમ રહેતું. આ બધું ક્યાં ગયું?

આજે તો સાબુ, તેલ, અત્તર, સેંટ, દવાઓ, શરબતો, રમકડાંઓ, ખાવાની વસ્તુઓ એવી અનેક સામાન્ય ચીજો પણ આપણને દરિયાપારનાં દેશો પૂરી પાડે છે. દેશી ચીજો મળતી હોય તો લોકોની આંખ એના પર ઠરતી નથી. પારકી ચીજો પર આપણે જીવતા શીખ્યા છીએ અને એના પરિણામે આપણા મૂળ ઉદ્યોગો નાશ પામ્યાં છે અને આપણી બેકારી વધતી રહી છે. સાથે સાથે આપણી લક્ષ્મી ઢગલા મોઢે દરિયાપાર ખેંચાઈ રહી છે !

બેકારીના આગમનના કારણોમાં જેમ પરાધીનતા મુખ્ય છે, તેમ યંત્રો પણ મુખ્ય છે. યંત્રવાદથી આજે સમગ્ર માનવજાત પાનર બની રહી છે. સામુદાયિક હિતો વ્યક્તિના હાથમાં સરકી ગયાં છે. એને લીધે અનેક વાદો ઉભા થયા છે અને વ્યક્તિઓ પોતાના હિતોને સલામત રાખવા ખાતર જગતની છાતીપર માનવતાને શરમાવે એવા યુદ્ધો ઝગાં કરી, જગતને બદસૂરત બનાવે છે. યંત્રવાદે આ વિશ્વમાં મોટામાં મોટી કતલ ચલાવી છે અને સેંકડો માણસોના ભોગે એક વ્યક્તિને રાક્ષસ બનાવ્યો છે ! આ યંત્રવાદ હિંદ માટે નહિ પણ સફેદ ગણાતા દેશો માટે પણ એક શાપ સમાન છે. આજ નહિ તો આવતી કાલે યંત્રવાદની સળગતી ભઠ્ઠીમાં સારુથે વિશ્વ સળગીને પોકારતું હશે કે : ‘ આ પાપમાંથી કાર્થ અમને ઉગારો. ’ રાક્ષસી યંત્રો

પાછળ ગમે તેવા વિકાસના મિનારાઓ ખડા હોય છતાં એની સાથે માનવજાતનો અધઃપાત પણ ખડો છે. યંત્રવાદે મૂડીદારોને જીવતા ક્યાં છે, અને મૂડીદારોએ લાખો માણસોની આશાઓને-જીવનને-શક્તિને-ગરબાદ કરી છે. અને એ મૂડીદારોની જમાતે ક્યડાયેલા વર્ગના રક્તશોષણ માટે સત્તાઓ સ્થાપી છે. પછી એ લોકશાહીના નામે ઝોળખાય કે રાષ્ટ્રીય સમાજવાદના નામે ઝોળખાય! સરમુખત્યારી પદ્ધતિ હોય કે કોઈ નવી ચાલખાજી હોય! યંત્રવાદના આધાર પર ટકેલી દરેક સત્તાઓ ગુલામો અને પીડિતોને કદિ રાહત આપી શકતી નથી.

આપણા દેશમાં યંત્રવાદ નહોતો-યંત્રવાદની કલ્પના જરૂર હતી. પરંતુ ભારતના મહાપુરુષોએ વિચાર્યું કે યંત્રવાદના આગમનથી દેશનું પ્રજ્વળિત પાંગળું બની જશે, નૈતિક તાકાતનો નાશ થશે અને ઉત્તરોત્તર અકલ્યાણની સૃષ્ટિ ખડી થશે. એટલે એ બધી કલ્પનાઓ કેવળ ંથોમાં જ રહી.

ભારતવર્ષના સમાજશાસ્ત્રીઓએ જીવનનો ક્રમ એટલો વ્યવસ્થિત અને સુંદર ગોઠવ્યો હતો કે એમાં બેકારીને કોઈ સ્થાન નહોતું. ઝોઝામાં ઝોઝી જરૂરીઆતો પર દીર્ઘ જીવન વ્યતિત કરવાનું શાસ્ત્ર ભારતવર્ષ સિવાય ક્યાંય નહોતું. નદી કિનારે નાનાં નાનાં સુંદર ગામડાઓ, દરેકને સુખપૂર્વક રહી શકાય એવાં ગૃહો, દરેકની જરૂરીઆતો સ્વયં ઉત્પન્ન કરી શકાય એવા હુન્નરો અને કોઈકોઈની વચ્ચે અથડામણુ ઊભી ન થાય એવી મજબૂત વ્યવસ્થા ભારતવર્ષ સિવાય ક્યાં હતી? આપણા દેશમાં ધનવાનો પણ હતા અને ગરીબો પણ હતા. એ ધનવાનો મૂડીવાદી નહોતા-એ ગરીબો બેકાર નહોતા.

આજે તો આ ચિત્ર સ્વપ્ન જેવું પણ નથી રહ્યું. આજે તો

વર્તમાન રાજ્યવસ્થા વચ્ચે ધુરંદી રહેલી બેકારી કેમ દૂર કરી શકાય એ જ વિચારવાનું છે.

આ બેકારી દૂર કરવા માટે નીચે પ્રમાણે થવું જોઈએ.

૧ યંત્રવાદની નાગચૂડમાંથી મુક્તિ.

૨ ગૃહઉદ્યોગની વ્યાપકતા.

૩ વિદેશી સામગ્રીઓનો ત્યાગ અથવા ઓછામાં ઓછો આશ્રય.

૪ રાષ્ટ્રીય ઉદ્યોગના વ્યવસ્થિત મંડળોની રચના.

૫ હરિકાષ્ઠના તત્વોનો અહિકાર.

૬ સંપૂર્ણ પ્રમાણિકતા.

૭. જુદા જુદા ઉદ્યોગોના મથકોમાં પરસ્પર મારના બદલાની આર્થિક પદ્ધતિ.

આતો સામાન્ય રૂપરેખા છે. વ્યવસ્થિત રીતે આપણે રાષ્ટ્રીય ઉદ્યોગની પ્રતિષ્ઠા કરીએ તો આપણે જરૂર બેકારીનો પ્રશ્ન ઉકેલી શકીએ. આપણા કરેડો રૂપિયા વિદેશી વસ્તુઓ પાછળ બરબાદ થાય છે, તે આપણે બચાવી શકીએ.

છેલ્લા ચાર દાયકાથી આપણો દેશ એટલો પ્રમાદી અને બેકાર બની ગયો છે કે એકાદ દુબકાળ આવે તો પણ આપણે સહી શકતા નથી અને આપણા હજારો માણસો કામ વગર કેવળ ભૂખથી મૃત્યુના કાળ જડ્યામાં હોવાય છે. આ સ્થિતિનો સામનો કરવા માટે જેમ રેંટીઓ મહત્વનું કામ કરી ગય છે તેમ અન્ય ઉદ્યોગો પણ મહત્વનું કાર્ય કરી શકે.

અને એવા ધણાં કેંદ્રો ગામડે ગામડે રચી શકાય કે જેમાં બેકાર ગ્રામજનો પોતાનો સમય રોકીને ઉદ્યોગ કરી શકે.

આજે આપણી સામે એટલા બધા ઉદ્યોગો પડ્યા છે કે આપણે એનો યોગ્ય રીતે જરૂર નિર્ણય કરી શકીએ. એ સિવાય કૌટુંબિક પદ્ધતિ-જે આપણા ઉદ્યોગની પ્રાચીન પદ્ધતિ હતી-તે દ્વારા પણ આપણે રાષ્ટ્રીય ઉદ્યોગનો વિકાસ કરી શકીએ અને આ રીતનો વિકાસ હંમેસા સ્થાયી બને છે.

આ ગ્રંથમાં આપવામાં આવેલા ઉદ્યોગો તો કેવળ આજના વપરાસની વસ્તુઓના છે. તેમાં મેં સંપૂર્ણ સ્વદેશીની દૃષ્ટિ નળવી છે, છતાંય કેટલાક ઉદ્યોગોમાં આજે વિદેશી સામગ્રીની જરૂર રહે છે. પણ ન્યારે આપણા ઉદ્યોગ-કેન્દ્રો સંપૂર્ણ વિકસિત થશે ત્યારે એટલીયે પરાધીનતા જરૂર દૂર થશે.

શાહી

આજે શાહી બનાવવાના ઉદ્યોગને આપણા દેશમાં સારું સ્થાન મળી શકે તેમ છે. ‘શાહી’ એ એવી ચીજ છે કે જેની જરૂરિયાત વ્યાપક બની છે અને હંમેશા એની માગ ચાલુ છે. આપણા દેશમાં લાખો રૂપિયાની પરદેશી શાહી આવે છે. શુદ્ધ સોએ સો ટકા સ્વદેશી બનાવટની કાળી શાહીનો વાપર આજે ઓછો થતો જાય છે અને બ્લુબ્લેક અથવા અન્ય રંગોની શાહીનો વાપર વધતો જાય છે. લગભગ ૨૫ થી ૩૦ વર્ષ પહેલાં આપણા દેશમાં કાળી શાહીનો પ્રચાર ખૂબ હતો. એ શાહી ટકાઉ અને વર્ષો સુધી ઝાંખી ન પડે એવી સરસ બનતી. આજે તો માત્ર અમુક વેપારી વર્ગ સિવાય એ શાહીને સ્થાન રહ્યું જ નથી. આજે જે શાહી વપરાય છે તે વિદેશી શાહીની સામે આપણી સ્વદેશી શાહી મૂકવી હોય તો ફેટલોક કાચો માલ વિદેશી વાપરવો જ પડશે, કારણ કે રંગનો ઉદ્યોગ આપણે હાં જેટલો પ્રગતિમાન હતો તેટલો જ આજે પછાત છે.

આજે ત્રણ પ્રકારે શાહી બનાવી શકાય છે.

- ૧ લાગવડથી બનાવવામાં આવતી શાહી.
- ૨ લોહક્ષારથી તૈયાર થતી શાહી.
- ૩ રંગથી બનાવવામાં આવતી શાહી.

લાગવુડ એ એક પ્રકારના વૃક્ષનું લાકડું છે. મધ્ય અમેરિકા અને વેસ્ટ ઈન્ડિઝમાંથી એ આવે છે. એ લાકડાનો રંગ કાળાશ પડતો હોય છે. આ લાકડાનું સત્વ ખજૂરમાં મળે છે અને એના સંયોગથી અનેક પ્રકારની શાહી બનાવવામાં આવે છે. આ શાહી ચાલુ પ્રકારની છે. એનું ટકાઉપણું વધારે નથી. નિશાળોમાં કે એવા સ્થળોમાં આનો ઉપયોગ થાય છે.

લોહક્ષારથી બનાવવામાં આવતી શાહીમાં મુખ્યત્વે બે વસ્તુઓ મેળવવામાં આવે છે. હીરાક્સી અને માનુફ્રેશ. હીરાક્સીમાં એક પ્રકારનો લોહક્ષાર હોય છે જે હવા લાગવાથી કાળો પડી જાય છે. આવો લોહક્ષાર તો ઘણી ચીજોમાંથી મળી આવે તેમ છે, પરંતુ શાહી બનાવવામાં હીરાક્સી જ વધુ ઉપયોગી છે. માનુફ્રેશ—અથવા માયાના સત્વમાં એક પ્રકારનો પદાર્થ છે—જેને અંગ્રેજીમાં ટેનીન કહેવામાં આવે છે—તે શાહી બનાવવામાં એ ખૂબ ઉપયોગી છે. હરડાં, બહેડાં અને આમળામાં પણ ટેનીનનું પ્રમાણ વધારે છે. એનો પણ ઉપયોગ કરી શકાય.

ટેનીન અને લોહક્ષારથી બનેલી શાહીથી લખાયેલા અક્ષરો લખતી વખતે સહેજ ઝાંખા લાગે છે, પરંતુ જેમ જેમ સમય જાય તેમ તેમ તે અક્ષરો વધારે સરસ થતા જાય છે. ખાસ કરીને બ્લુબ્લેક શાહીનું મિશ્રણ ઉપરના તત્વોથી સરસ થઈ શકે છે.

રંગથી બનાવવામાં આવતી શાહીમાં કોલટારથી તૈયાર કરવામાં આવેલા રંગોનો જ ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. આ રંગો ખજૂરમાં મળી શકે છે. લાલ, લીલી, પીળી, વાદળી, જાંબલી વગેરે ઘણા પ્રકારની શાહી આ રંગો દ્વારા રહેલાઈથી બનાવી શકાય છે. આવી શાહી બનાવવા માટે માત્ર એવા જ રંગોનો ઉપયોગ કરવો જોઈએ કે જે રંગો પાણીમાં સંપૂર્ણપણે મળી જતા હોય અને તળિયે જામતા ન

હોય. રંગથી તૈયાર થતી શાહીમાં મુખ્ય દુષણ તો એ હોય છે કે એ શાહી ચીરસ્થાઈ રહેતી નથી. અમૂક સમય પછી એના અક્ષરો ઝાંખા પડી જાય છે. પણ આ ખરાબી દૂર કરવા માટે આજે સારા રંગો મળી શકે છે.

શાહીમાં ઉપયોગી વસ્તુઓ

ખાંડ : શાહીના પ્રવાહીને વ્યવસ્થિત રાખવામાં અને એમાં ચમક લાવવા માટે ખાંડનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે, પણ ખાંડના યોગવાળી શાહીને સૂકાવામાં વાર લાગે છે. એટલે ક્રોપિંગ શાહી માટે ખાંડની મિલાવટ વધારે ઉપયોગી ગણાય. વધારે પડતી ખાંડ નાખી દેવાથી શાહી ચીકટ બની જાય છે.

અરબીગુંદ : શાહીને ચમકદાર અને સુંદર બનાવવા માટે એમાં અરબીગુંદનો ઉપયોગ થાય છે. અરબીગુંદના યોગથી લોહક્ષાર અને અન્ય ચીજોના પરમાણુઓ નીચે જમી જતા નથી. શાહીનો રંગ નબળો પડતો નથી. ચમક અખંડ રહે છે. પણ સાકર માફક આના યોગથી પણ શાહીને સૂકાતાં વાર લાગે છે. એટલે આનો ઉપયોગ પણ ક્રોપિંગ શાહીમાં કરવો વધુ સારો છે.

ડેક્ટ્રીન : આ એક ધર્ત્ત અને જવના સત્ત્વમાંથી કાઢેલો ચીકણો પદાર્થ છે. ગુંદના સ્થાને ક્યાંક ક્યાંક આનો ઉપયોગ કરી શકાય છે. આના યોગથી શાહી ઘટ્ટ બને છે અને અન્ય પદાર્થો નીચે જમતા નથી. ડેક્ટ્રીનનો ઉપયોગ ખાસ કરીને શાહીની ટીકડીઓ બનાવવામાં વધુ થાય છે, કારણ કે એથી ટીકડીઓ પાડવાની સરળતા પડે છે.

સ્ટાર્ચ : આ ચોખા, અટાટા વગેરેમાંથી નીકળે છે અને બજારમાં ઘોળા ચૂર્ણના સ્વરૂપમાં વેંચાય છે. શાહીમાં નાખતાં પહેલાં સ્ટાર્ચનું

શોધન થવું જરૂરી છે. એને ગરમ પાણીમાં સહેજ ઉકાળીને તેમાં કાસ્ટીક અથવા પોટાશ મેળવવો એટલે સ્ટાર્ચ ધોવાઈને સાફ થઈ જાય છે.

શાહીને સડતી બચાવવા માટે કાર્બોલિક એસિડ, બોરિક એસિડ, એસેટિક એસિડ, ફટકડી, લોબાન વગેરે વસ્તુઓ પણ મેળવવામાં આવે છે. આ સિવાય શાહીની બનાવટમાં ગ્લિસરીન, ટંકણ, સુરકો, ટાર્ટ્રિક, એમોનિયા વગેરે પણ મેળવાય છે.

ચપડીલાખ અને એરંડિયું તેલ પણ ખીબાની શાહીમાં મેળવવામાં આવે છે.

અને લખતાં લખતાં તરત સૂકાઈ જાય એવી શાહીની બનાવટમાં સ્પિરિટ અથવા આલ્કોહોલ પણ મેળવાય છે.

સારી શાહીની પરીક્ષા

જે શાહીમાં નીચે પ્રમાણે જાણી શકાય તે શાહી સારી સમજવી.

- ૧ કાગળમાં રેલાવી કે ફૂટવી ન જોઈએ.
 - ૨ લખતી વખતે એનો પ્રવાહ એકધારે હોવો જોઈએ. ટાંકને ચોટવી ન જોઈએ, તેમ વધુ પ્રમાણમાં નીતરવી ન જોઈએ.
 - ૩ શીશીના તળિયે જામે નહિ તેમ ઉપર ફૂગ ન ચડે.
 - ૪ કાગળ પર સમાન રંગ આવે અને ટાંક તડકામાં એના રંગનું કશું પરિવર્તન ન થવું જોઈએ.
 - ૫ ટાંક પર થથેડો ન જામે.
 - ૬ જલદી સૂકાઈ જાય.
 - ૭ જલદી સડે નહિ.
- જે શાહીમાં ઉપરની ક્રિયા જોવામાં આવે તે શાહી સારી ગણાય.

લખવાની શાહી

લખવાની શાહી ધણા રંગની બની શકે છે. પણ ટીકડીઓ પાડવી હોય ત્યારે ટીકડી પાડવાનું મશીન હોવું જોઈએ.

બ્લુ-બ્લેક શાહી

પહેલો પ્રયોગ

હીરાકસી	૧૦ તોલા
માયાફળ	૩૦ તોલા
વાદળી રંગ	૧ તોલો
કાથો	૧ તોલો
પીળો મજાંટર	ચાર રતી.
પાણી	૨૦૦ તોલા

પ્રથમ માયાફળને ખૂબ બારીક કરીને પાંચ દિવસ સુધી ૨૦૦ તોલા પાણીમાં પલાળી રાખવાં. ત્યાર પછી એ પાણીને આગ પર ચઢાવીને ગરમ કરવું. ગરમ થઈ જાય એટલે તેમાં કાથો અને હીરા-કસીનું ચૂર્ણ મેળવી દેવું. જ્યારે પાણી ગાઢ કાળા રંગનું થઈ જાય ત્યારે એને આગ પરથી ઉતારી લઈ બારીક વસ્ત્રથી ગાળી લેવું. દસ દિવસ એ ગાળેલું પાણી પડચું રહેવા દઈ ફરીથી ગાળીને તેમાં વાદળી રંગ અને પીળો મજાંટર મેળવી દેવો. ૨૪ કલાક પછી ફરીવાર ગાળીને શીશીઓ લરી લેવી. આ શુદ્ધ સ્વદેશી બ્લુ-બ્લેક શાહી તૈયાર થઈ. આ શાહી ધણી સસ્તી પડે છે અને ઉપયોગમાં ખૂબ સરસ છે.

બીજો પ્રયોગ

મેથલીન બ્લુ નામનો વાદળી રંગ	પાંચ તોલા
અરબી ગુંદ	અઢી તોલા
પાણી	આઠ શેર

પ્રથમ ગુંદને પાણીમાં એક રસ કરી નાખીને ૧૨ કલાક પડચું રહેવા દેવું. ત્યાર પછી એક બારીક કપડામાં મેથેલીન બ્લુની પોટલી કરીને ધીરે ધીરે એ પાણીમાં ઓગાળી નાખવી. ઓગાળવાની ક્રિયા ધીરે ધીરે પોટલી હલાવીને કરવી. પોટલી ખાલી થઈ જાય ત્યારે એને કાઢી લેવી અને ત્યાર પછી એ તૈયાર થયેલ શાહીને ૨૪ કલાક સુધી પડી રહેવા દેવી. પછી ફિલ્ટર કરીને શીશીઓ ભરી લેવી. આ શાહી જરાપણુ જામતી નથી. આ બનાવટ સાદી અને સરસ છે. શાહી પણ ખૂબ સસ્તી પડે છે.

ત્રીજો પ્રયોગ

હરડે	૪૦ તોલા
બહેડાં	૪૦ તોલા
આંબળા	૪૦ તોલા
સડેલા લોઢાનો ભૂકા	૪૦ તોલા
માયાફળ	૮૦ તોલા
હોરાકસી	૪૦ તોલા
વાદળી રંગ	૭૧ તોલા
પાણી	૩૦ શેર

પ્રથમ હરડાં બેડાં અને આંબળાને જરા અધકુટ કરીને એના બી કાઢી નાખવા. ત્યાર પછી એનું બારીક ચૂર્ણ કરવું. ત્યાર પછી સડેલા લોઢાના ભૂકા સાથે એ ચૂર્ણને ૩૦ શેર પાણીમાં નાંખી ચૂલા પર ચડાવવું. અડધા કલાક પછી ચૂલા પરથી ઉતારી એ પાણીને ઠંડું પડવા દેવું અને પછી ગાળી લેવું. એ પાણીમાં માયાફળનો બારીક ભૂકા નાખીને ત્રણ દિવસ સુધી પાણીને હલાવ્યા વગર પડચું રહેવા દેવું. ત્યાર પછી ફરીવાર એને ચૂલા પર ચડાવીને ન્યારે પાણી ઉકળે ત્યારે તેમાં હોરાકસીને બરાબર મેળવી દેવી, જ્યારે પાણી બગતાં બગતાં અડધો મણુ રહે ત્યારે તેને ચૂલા પરથી ઉતારી લઈ

કરી જાય એટલે ગાળી લેવું. ત્યાર પછી ૧૬ દિવસ સુધી એ પાણીને એમને એમ પડ્યું રહેવા દેવું અને ફરીવાર ગાળી લઈ તેમાં વાદળી રંગની પોટલીને ઘોળવી. આ પોટલીને મેળવતાં બે ત્રણ દિવસ લાગે છે. પોટલીનો રંગ બરોબર મળી જાય એટલે એ શાહીને ફરીવાર ગાળી લઈ એમાં થોડું કાર્બોલિક એસિડ અથવા સેલીસાઈલિક એસિડ મેળવી દેવું અને બાટલીઓ ભરી લેવી. આ શાહી પણ લખવામાં ધણી ઉત્તમ છે અને લાંબા સમય સુધી સડે નહિ એવી સરસ અને સસ્તી છે.

કાળી શાહી

હીરાક્સી	૬ શેર
લાગવુડ	૭ શેર
માયાફળ	૨૮ શેર
અરબી ગુંદર	૬ શેર
પાણી	૧૧૬૦ શેર

પ્રથમની ચાર ચીજોને જુદી જુદી ખાંડીને બારીક કરી લેવી. પાણીને ખૂબ ઉકાળી લેવું. લાગવુડ અને માયાફળના ભૂકાને એક લોઢાની મોટી કડાઈમાં નાખી એના પર ઉકળતું પાણી નાંખવું, ત્યાર પછી પંદર દિવસ સુધી એમને એમ રહેવા દેવું. ત્યાર પછી અરબી ગુંદરનો ઘોળ કરી લાકડાના હાથા વતી ઘૂંટીને એમાં મેળવી દેવો. બીજા દિવસે હીરાક્સી મેળવીને દસ દિવસ એ ઘોળને પડવો રહેવા દેવો. ત્યાર પછી ગાળીને શીશીઓ ભરી લેવી. આ કાળી શાહી સડી ન જાય એટલા માટે થોડુંક બોરીક એસિડ અથવા સેલીસાઈલિક એસિડ મેળવી દેવું. આ શાહી કાળી અને ખૂબ સરસ બને છે.

સૂકી કાળી શાહી

માયાફળ [કપડછીન ચૂર્ણ]	૨૦ તોલા
આંબળાં	૮ તોલા
”	”
મસી કાજળ]	૬ તોલા
ગુંદ [પીસેલો	૪ તોલા
પાણી	૧૦૦ તોલા

પ્રથમ માયાફળને પાણીમાં નાખીને ઉકાળો કરવો, બળતાં બળતાં ૫૦ તોલા પાણી રહે ત્યારે ઉતારીને તેમાં આકીની બધી વસ્તુ મેળવીને ખૂબ ઘૂંટવું. એકરસ થઈ જાય એટલે પતરા પર એ ઘોળને સૂકવી નાખવો. સૂકાઈ ગયા પછી ઉત્તમ કાળીશાહીનો પાવડર તૈયાર થઈ જશે. ન્યારે જરૂર પડે ત્યારે પાણી સાથે મેળવીને ઉપયોગ કરવો. આ પાવડરના એક એક આઉસના પેકેટ તૈયાર કરીને બજારમાં મૂકી શકાય.

રાતી શાહી

ઐજલવુડ	૭૫ તોલા
લોધવુડ	૨૫ તોલા
ફટકડી	૫ તોલા
અરબીગુંદર	૧૦૦ તોલા
લાલ રંગ	૨૧૧ તોલા
પાણી	૪૦૦ તોલા

પ્રથમ ઐજલ અને લોધવુડના કટકાઓનું ખૂબ બારીક ચૂર્ણ કરીને એક માટીના વાસણમાં રાખી, એમાં બધું પાણી નાખી ચૂલે ચડાવવું. ન્યારે ઉકળતાં ઉકળતાં અડધું પાણી રહી જાય ત્યારે તેમાં વાટેલી ફટકડી અને ગુંદનો બારીક ભૂકો મેળવી દેવો. અંતમાં

જ્યારે ચોથા ભાગનું એટલે ૧૦૦ તોલા પાણી રહે ત્યારે નીચે ઉતારી ઠરવા દેવું. ઈયાં પછી એમાં લાલરંગ મેળવીને ચોવીસ કલાક પછી ગાળીને શીશીઓ ભરી લેવી. આ સંપૂર્ણ સ્વદેશી શાહી ખૂબ સરસ અને ટકાઉ છે.

લીલી શાહી

ધેરે લીલોરંગ	૨૧૧ તોલા
અરબી ગુંદ	૧૧ તોલો
પાણી	૨૪૦ તોલા

પ્રથમ રંગ અને ગુંદને સૂકે સૂકા પીસીને મેળવી લેવા. ત્યાર પછી એક ચલાણામાં પાંચ તોલા જટલું પાણી લઈ એમાં એ મિશ્રણ ગાળી લેવું. ત્યાર પછી વસ્ત્રગાળ કરીને આકાના પાણીમાં ગાળી લઈ ચોવીસ કલાક પછી શાહીને પુનઃ ગાળી લઈ શીશીઓમાં ભરી લેવું. આ શાહી પણ સસ્તી અને સરસ છે.

પીળી શાહી

પીળા રંગ	૨૧૧ તોલા
અરબીગુંદ	૦૧= આનીભાર
ફટકડી	૦૭= આનીભાર
પાણી	૧૬૦ તોલા

ઉકળતા પાણીમાં પ્રથમ પીળારંગને બરાબર મેળવી દહને તેમાં ગુંદનો બારીક ભૂકો પણ મેળવી દેવો. ૨૪ કલાક પછી ફટકડીના બારીક ચૂર્ણને મેળવીને એ શાહી ફિલ્ટર કરી લેવી. અર્થાત બ્લોટીંગ કાગળથી ગાળી લેવી. યોગ્ય માપની શીશીઓ ભરી લેવી.

શાહીનો પાવડર

માયાફળ	૯૦ તોલા
હીરાકસી	૪૦ તોલા
અરબીગુદ	૨૦ તોલા
ખાંડ	૧૦ તોલા
વાદળી રંગ	૭ તોલા
કાળો રંગ	૩ તોલા

આ બધી વસ્તુને પ્રથમ કપડે ચાળી શકાય એવી અલગ અલગ બારીક કરી લેવી. ત્યાર પછી દરેકને ખૂબ સરસ રીતે મેળવી દેવી. બસ શાહીનો પાવડર તૈયાર! પાંચ તોલા પાવડરને ૪૫ તોલા ઉકળતા પાણીમાં નાખશે એટલે શાહી તૈયાર થઈ જશે. એ શાહી ચાલુ વપરાશમાં સારી છે. પડીકાઓ તૈયાર કરી લેવાં. આ શાહીની ટીકડીઓ પાડવી હોય તો રહેજ ભેજવાળી હવા લાગે એવો પાવડર કરીને ટીકડી પાડવાના મશીનમાં માપ સરતી ટીકડીઓ પાડી લેવી.

ફાઉન્ટન પેનની શાહી

આજે ફાઉન્ટન પેનનો પ્રચાર ઘણો છે. ફાઉન્ટન પેનની શાહી હંમેશા તરલ અને જમી ન જાય એવી હોવી જોઈએ. એનું વહેણ બરોબર ચાલુ રહેવું જોઈએ અને નિબ પર જરા પણ જામવાની જોઈએ નહિ.

ખૂબ સારા માયલાં બારીક પીસેલાં માયાફળ	તો. ૪૫
બારીક પીસેલાં લવીંગ	રતી ૬
હીરાકસી	તો. ૧૫
ઇન્ડિગો કાર્માઇન [સલ્ફેઇડિન્ડિગેટિક એસિડ]	તો. ૦.૫
ગંધકનો તેજબ	૩૦ ટીપાં
ડીસ્ટીલ્ડ વોટર	૨૦૦ તોલા

એક સારુ પીપ અથવા કનસ્ટરમાં પ્રથમ માયાફળ અને લવીંગના ભૂકાને નાખીને ઉપરથી વરાળનું પાણી નાખવું. થોડીવાર એમને એમ રહેવા દેવું. વચ્ચે વચ્ચે હલાવતા રહેવું. બધું બરાબર મળી જાય એટલે એક ખીજ કનસ્ટરમાં એને ફિલ્ટર કરી લેવું. ત્યાર પછી હીરાકસીના ચૂર્ણને એમાં ગાળી દેવું. ત્યાર પછી ગંધકનો તેજ્ય નાખીને ખૂબ હલાવવું. છેવટે ઇન્ડિગો કાર્માઈનને એમાં મેળવી, ખૂબ હલાવી, શાહીને ફિલ્ટર કરી, ખોટલો ભરી લેવી. શાહીનું યોગ્ય નામ આપીને લેખલો લગાવી દેવાં. આ શાહી ફાઉન્ટન પેન માટે ખૂબ સરસ છે.

તેલ

આજે આપણાદેશમાં અનેક પ્રકારના સુગંધી તેલ બની રહ્યાં છે. એ સિવાય વિદેશથી પણ ઘણી જાતના તેલ આવે છે. શાહીનો ધંધો જેમ મહત્વનો છે તેમ તેલનો ઉદ્યોગ પણ મહત્વનો છે. તેલના ઉદ્યોગનો પ્રાથમિક વિકાસ ભારતવર્ષમાં જ થયો છે. માથામાં નાખવાના, વાળ કાળા કરવાના, શીરદર્દના, વાતરોગના તેમજ ક્ષય, જીર્ણ જવર, નબળાઈ, વ્રણ વગેરે ઘણા દરદો પર પણ આપણા આયુર્વેદે તેલની યોજના સ્વીકારી છે. સુગંધી તેલો સિવાય અનેક પ્રકારના દરદોના તેલો પણ આપણે ત્યાં બને છે. આવા તેલો બનાવીને ઘણા વૈદ્યો ને બીજાઓ લાખોપત્તી થઈ શક્યા છે. તેલોની બનાવટમાં વધારે ખર્ચ નથી તેમ સહેલાઈથી હરકોઈ માણસ બનાવી શકે છે. આ ઉદ્યોગ પાછળ કેવળ ખર્ચ અને આપારી કુનેહ હોય તો જરૂર સફળતા મેળવી શકાય છે.

દાખલા તરીકે આજકાલ બજારમાં ખાહીતેલના નામે અનેક પ્રકારના તેલો વહેંચાઈ રહ્યાં છે. ખાહીના પાંદડા ઉકાળીને કંઈ તેલ થતું નથી, તેમ ઘણા તેલો તો ખાહીના નામે માત્ર વિદેશી સુગંધોથી જ ભરેલાં હોય છે. આમ અપ્રમાણિકતાના કારણે લોકો વિશ્વાસ

ગુમાવે એ સહજ છે. આ પ્રકરણમાં જેટલા તેલના પ્રયોગો રજૂ કરવામાં આવ્યા છે તે બધા અનુભૂત અને ખૂબ વિચારપૂર્વક લખાયેલા છે. ગમે તે માણસ એમાંથી એક બે પ્રયોગો બનાવીને પ્રયત્ન કરે તો એ ખુશીથી પોતાનું ગુજરાન ચલાવી શકે.

હું તેલના ત્રણ વિભાગ પાડીશ.

૧ માથામાં નાખવાના સુગંધી તેલો.

૨ અમુક દરદો પર કામ આવતાં ઔષધ-તેલો.

૩ મશીન માટે ઉપયોગમાં લેવાતાં તેલો.

તેલ શુદ્ધ કરવાની રીત

તેલ શુદ્ધ કરવાની ઘણી પદ્ધતિ છે. હંમેશા સુગંધી તેલો બનાવવા માટે પ્રથમ તેલની શુદ્ધિ કરવી આવશ્યક છે. તેલની પ્રાકૃતિક ગંધ નીકળી જાય અથવા ઝોાછી થાય તો જ એનામાં સુવાસ બેસે છે. તે સિવાય શુદ્ધ તેલમાં ત્રિકાશ નથી રહેતી, માથામાં નાખ્યા પછી વાળ ચોંટી ન જવા જોઈએ અથવા ખોડો ન થવો જોઈએ.

૧ લી રીત-માથા પર અથવા શરીર પર લગાવવામાં આવતાં તેલોમાં મુખ્યત્વે એરંડીયુ, તલ અને નારીયેલના તેલનો વ્યવહાર કરવામાં આવે છે. આ તેલને શુદ્ધ કરવાનો સરળ ઉપાય તો એ છે કે જેટલું તેલ હોય તટલું પાણી ભેળવીને એને આગ પર ચડાવવું. અને ધીરે ધીરે મુલતાની માટીનું ચુરણ નાખતા જવું. આથી તેલનો સઘળો મેલ મુલતાની માટી સાથે તળીયે જમી જશે. પાણી બળી જાય એટલે તેલને નીતારી લેવું. આ ક્રિયામાં તાપ ધીમે રાખવો જોઈએ. ૨૦ શેર તેલ શુદ્ધ કરવામાં ૧૦ થી ૧૨ કલાક લાગે છે.

૨ છ રીત:-એક ચાલણીમાં બ્લોટીંગ પેપર રાખીને તેલને ધીરે ધીરે ગાળી લેવું. પરંતુ આ ક્રિયાથી તેલની સ્વાભાવિક ગંધ એમને એમ રહે છે.

૩ છ રીત:-તેલ ૧૬ ભાગ, ગંધકનો તેજ્ય ૧ ભાગ અને પાણી ત્રણ ભાગ. આ ત્રણેને મેળવીને ૭૨ કલાક સુધી સુપચાપ રાખી મૂકવું. પછી ધીમા તાપ પર ચડાવીને ગરમ કરવું. ન્યારે પાણી અને તેજ્ય બળી જાય ત્યારે તેલને ગાળી લેવું.

૪ થી રીત:-એક લોઢાની કડાઈમાં તેલને રાખીને તેમાં કાસ્ટીક સોડાની હળવી શક્તિવાળી લાઈ મેળવી દેવી. આમ કરવાથી તેલનો કેટલોક ભાગ સાબુના રૂપમાં મેલની સાથે નીચે ખેસી જશે. ઉપરનું શુદ્ધ તેલ નીતારી લેવું.

૫ મી રીત:-તેલ ૧૦૦ ભાગ અને હાઈડ્રોજન પેરૉક્સાઈડ પાંચ ભાગ. બંનેને મેળવીને એક સપ્તાહ પર્થિત રાખી મૂકવું. તેલ સાફ થઈ જશે.

૬ ટૂંકી રીત:-એરંડીયુ ૧૦૦ ભાગ, ગંધકનો તેજ્ય ૧ ભાગ, આલ્કાહોલ ૧ ભાગ. ત્રણેચીને મેળવીને ધીમા તાપ પર થોડીવાર ગરમ કરો. પછી ઉતારીને અલગ રાખી મૂકો. ન્યારે બધો મેલ નીચે જમી જાય ત્યારે તેલને નીતારી લો. ત્યાર પછી એ તેલથી અડધા માપનું પાણી મેળવીને ફરીવાર ઉકાળો. ન્યારે બધો મેલ પાણીમાં મળી જાય ત્યારે ઉતારીને ઢાંકી રાખો. ચોવીસ કલાક પછી એને નીતારીને ગાળી લ્યો. માથાના તેલના ઉપયોગનું સરસ એરંડીયુ થઈ જશે.

૭ મી રીત:-એરંડીયુ તેલ ૨૦ ભાગ, બાઈકોમેટઓઈ પોટાસ ૨ ભાગ, ગંધકનો તેજ્ય ત્રણ ભાગ.

પ્રથમ ગરમ પાણીમાં બાઇકોમેટને મેળવી લ્યો. પછી તેમાં તેળા મેળવીને ધીરે ધીરે તેલમાં નાખતા જાઓ. અને કોઈ વસ્તુથી તેલને ખૂબ હલાવતા જાઓ. થોડીવાર પછી પાણીને અલગ કરી નાખી પાછળથી ૩ ભાગ સેંકડાના હિસાબે ઓક્સેલીક એસિડ લઈને તેલમાં ખૂબ મેળવી દો. આથી તેલ એકદમ નિર્મળ, નિર્ગંધ અને ક્રાંતિયુક્ત બની જશે.

કમળનું તેલ

શુદ્ધ કરેલું નાળીયેરનું તેલ	મણુ ૦૧૧
કમળના ફુલ	શેર ૧.
સફેદ ચંદનનો ભૂકો	તો. ૧૦
મોટી એલચી	તો. ૧૦
કપુરકાચલી	તો. ૧૦
છડીલો	તો. ૧૦
સુગન્ધ કોકિલ	તો. ૧૦
સુગંધીવાળો	તો. ૧૦
જટામાંસી	તો. ૧૦
અસ	તો. ૧૦

કમળના ફુલ સિવાયના મસાલાને ખાંડી ૩૨૦ તોલા પાણીમાં ઉકાળો, જ્યારે એકસો સાઠ તોલા પાણી રહે ત્યારે તેમાં તેલ નાખી દો. પાણી બળી જાય ત્યારે તેલને ગાળી લઈ એમાં કમળના ફુલ અને કપુર તો. ૪ નાખી દેવાં. પછી બરાબર ઢાંકીને પંદર દિવસ સુધી અગાશીમાં રાખી મૂકો. પછી ગાળી લ્યો. ખૂબ શીતળ અને સુગંધી તેલ તૈયાર થશે.

મસાલાનું મનોરંજક તેલ

તલનું શુદ્ધ કરેલું તેલ	શે. ૧૦
પાણી	શે. ૧૦

આ બંનેને ભેગા કરી તેમાં નીચેની વસ્તુનું ચૂર્ણ જરા ભડું કરી એક પોટલીમાં બાંધીને તૈયાર રાખો.

જટામાંસી	તો. ૧૦	અગર	તો. ૨
સુગંધીવાળો	તો. ૫	નાની એલચી	તો. ૨
પાનડી	તો. ૧૦	લાલ ચંદન	તો. ૨
ખસ	તો. ૧૦	તજ	તો. ૨
કપુરકાચલી	તો. ૧૦	રતન ભેત	તો. ૧
લવીંગ	તો. ૨		

ઉપરોક્ત વસ્તુઓના ભડા ચૂર્ણની પોટલી બાંધી તેલ અને જળના મિશ્રણમાં નાખવી. ધીમા તાપે ઉકાળો કરવો. જ્યારે સઘળું પાણી બળી જાય ત્યારે તેલને ગાળી લઈ તેમાં કપુર તો. ૧ નાખવું. આઠ દિવસ પર્યંત તેલને પડચા રહેવા દેવું. પછી ઉપયોગમાં લેવું. સુગંધ વધારે તીવ્ર અને સરસ કરવી હોય તો આ તેલમાં પાંચ તોલા જીરેનીયમ મેળવી દેવું. [શુદ્ધ સ્વદેશીની દૃષ્ટિએ જેને બનાવવું હોય તેણે જીરેનીયમ ન મેળવવું] આ તેલ ચિત્તને પ્રસન્ન કરનારું અને ઠંડું બને છે.

હિમ સુદર તૈલ

લાલ ચંદન, સફેદ ચંદન, તગર, જેઠીમધ, હળદરના પાન, મજીઠ, લોદ્ર, દેવદાર, કપુરકાચલી, તેજપત્ર, જટામાંસી, તજ, અગર, ખરેટી, કુષ્ઠ, જવંત્રી, છાર છરીલો, નખલા, મોથ, હરડે, નાગકેશર, એલચી, વરીયાળી, આ ત્રેવીસ ચીજો દરેક બમે તોલા લઈ બારીક ભૂંડા કરી નાખવો. શતાવરી, આંબળા, ગોખરૂ, કેળાં, પાતાળ ફાળું, શેમળાના મૂળ આ બધી ચીજોના સ્વરસ અડધો ગાડો શેર અને સ્વરસ ન મળી શકે તો દરેક દસ દસ તોલા લઈ ૪૮૦ તોલા

પાણીમાં ક્વાથ કરવો. ૧૨૦ તોલા ક્વાથ બાકી રહે ત્યારે ગાળીને તૈયાર રાખવો.

એલચીનું તેલ ૧૦ તોલા, કપુર ૨૧૧ તોલા, રતનજોત ૫ તોલા, ગાયનું દૂધ પાંચશેર, તલનું તેલ ૧૦ શેર.

૧૦ શેર તલનું તેલ, ઉકાળો ૧૨૦ તોલા, પાણી પાંચ શેર, પ્રથમના ઔષધોનું ચૂર્ણ અને ગાયનું દૂધ બધું ભેગું કરીને ધીમાતાપે પાક કરવો. તેલ જ્યારે બાકી રહે ત્યારે ગાળી લઈ ઠગ્વા દેવું. ત્યાર પછી તેમાં એલચીનું તેલ રતનજોત અને કપુર મેળવી દેવું. આઠ દિવસ એમને એમ રાખીને ગાળી લેવું. અને માપની શીશીઓ ભરી લેવી. આ તેલ કાઠપિણુ વિદેશી તેલ કરતાં ઉત્તમ અને ગુણમાં સંપૂર્ણ અને છે. આ તેલ માથામાં લગાવવાથી માથાના દુઃખાવાની ફરિયાદ, યાદ દાસ્તની કમજોરી, મગજની નબળાઈ, અને ઉષ્ણતા શાંત થઈ નીરાંતે નિદ્રા આવે છે. તેમ કાઠપિણુ રૂતુમાં આ તેલનું શરીરે માલીશ કરવાથી ખસ, ખુજલી અને અન્ય ચામડીના દર્દો દૂર થાય છે. શરીર ખૂબ સુંદર અને છે.

કેશરંજન તૈલ

નાની એલચી, હાઉબેર, નખ, સંકેદ ચંદન, કકોલ, કચુરો, નરકચુર, ખસ, ગુલાબનાં ફૂલ, પાનડી, સુગંધ કોકિલા, સુગંધીવાળો, ચંપાવતી, કપુરકાચલી, નાગર મોથ, મોટી એલચી, જટામાંસી, તજ, લવંગ અને છાર છરીલો આ વીસ ચીજો પાંચ પાંચ તોલા લેવી. બધી દવાઓને અધકચરી કરી લેવી.

તલનું શુદ્ધ કરેલું તેલ શેર ૧૨૧૧ લઈ એક ટીન અથવા કાચના વાસણમાં ભરવું. તેમાં ઉપરના મસાલાનું જલું ચૂર્ણ નાખી દેવું અને વાસણને એવી રીતે પેક કરવું કે તેમાં હવા પ્રકાશ જાય નહિ. ૭ દિવસ અને ૭ રાત સુધી એ હામને અગાશીમાં ખૂલામાં મૂકવું. જેના

પર તડકો. અને રાતનો ઓસ પડવો જોઈએ. ત્યાર પછી તેલને ગાળી લઈ શીશીઓ પેક કરવી. આ તેલ મગજને શાંત બનાવે છે, વાળા કાળા રાખે છે અને વાળને વધારે છે.

સુગંધી તેલ

શુદ્ધ કોપરેલ તો. ૫૦૦	લીલા આંબળાનો રસ તો. ૧૦૦
વાળો તો. ૫	ગુલાબના ફૂલ તો. ૨૧૧
કચૂરો તો. ૨૧૧	કપુરકાચલી તો. ૨૧૧
આભી તો. ૫	પાનડી તો. ૫
તજ તો. ૧૧	તમાલપત્ર તો. ૧૧
તગર તો. ૧૧	ધઉંલા તો. ૧૧
સુખડનું ચૂર્ણ તો. ૨૧૧	મોથ તો. ૧૦
પાણી તો. ૩૦૦	

ઉપર દર્શાવેલા તેલના વસાણાનો પ્રથમ જીડો ભૂંડા કરી પાણી તો ૩૦૦ માં નાખી એક લોહ કડાઈમાં ક્વાથ કરવો. ન્યારે ૧૦૦ તોલા પાણી બાકી રહે ત્યારે ક્વાથને ગાળી લેવો. ત્યાર પછી તેલ ક્વાથ અને આમળાના રસને એકત્ર કરી કલાઈ વાળા કામમાં તેલ સિદ્ધ કરવું. ન્યારે પાણીનો ભાગ બળી જાય ત્યારે તેલને ઠરવા દઈ ગાળી લેવું. આ તેલ માં કપુર તો બેનું મિશ્રણ કરવું અથવા વિદેશી વસ્તુ વાપરવી હોય અને તેલને સુગંધી બનાવવું હોય તો તેમાં ઓઈલ જસમીન તો. ૧ ઓઈલ બરગોમેટ તો. ૧ અને ઓઈલ લવંડર તો. ૦૧ મેળવી દેવું. સરસ સુગંધીદાર અને ઠંડક આપનાર ગુણકારી તેલ તૈયાર થશે. બજારમાં વેચાતા અનેક ચિત્રવિચિત્ર તેલો કરતાં આ તેલ દરેક રીતે ફાયદા કારક બનશે.

હિમપ્રભાતેલ

તલનું તેલ	શે. ૫,	રતનજેત	તો. ૧
નાની એલચી	તો. ૧.	એકાંગી	તો. ૨
લવીંગ	તો. ૧૧૧,	મુચકંદ	તો. ૨
સુગંધીવાળો	તો. ૨	પાનડી	તો. ૧
કુલંજન	તો. ૨,	મોટી એલચી	તો. ૧૧૧
કપુર	તો. ૧		

રતનજેત સિવાયના બધાં દ્રવ્યોને ખાંડીને ફૂટી નાખવાં. એક કલાઈવાળા ઠામમાં એ ભૂકાને બે આંગળ પાણી ઊંચુ રહે એવી રીતે ૧૨ કલાક સુધી પલાળી રાખવો. ત્યાર પછી તેલને જરા ગરમ કરી રતનજેત ધીરે ધીરે મેળવી દેવી. ન્યારે તેલમાં રંગ આવી જાય ત્યારે તેમાં પલાળેલો મસાલો પાણી સહિત નાખીને ધીરા તાપે તેલને સિદ્ધ કરવું. ન્યારે બધો મસાલો તળીયે ખેંસી ગયેલો અને કંઈક આકરો થયેલો જણાય અર્થાત પાણીનો ભાગ જરા પણ ન રહે ત્યારે તેલને ગાળી લેવું. તેલને ગાળતાં થોડો ઘણો પાણીનો ભાગ આવી જાય તો એ તેલને કુચા વગર એમને એમ ઉકાળવું, એટલે પાણી બળી જશે. આ તેલ ઠંડુ છે. માથાના દુખાવા પર પણ સારો લાભ આપે એવું છે. હંમેશ વાપરવા લાયક છે.

કેશકમલિની

રતાંજળી, ચંદન, અગર, દેવદાર, પતંગ, પદમક, જયફળ, જવત્રી, ગુગળ, નાગકેશર, લવંગ, ચણકખાખ, તજ, તમાલપત્ર, એલચી, વાળો, છડીલો, દારૂહળદર, મોરવેલ, કચુરો, નાગરમોથ, નગોડના ફૂલ, ઘઉંલા, લોખાન, કાળોવાળો, નખલા, પીપરીમૂળ, તગર, મજીઠ, ધાવડીના ફૂલ આ બધી વસ્તુ એક એક તોલો લઈ તેનો જડો ભૂકા કરી ૪૦૦ તોલા પાણીમાં નાખી ચવાથ કરવો. ધોમા તાપે કવાથ કરીને ૧૦૦ તોલા રહે ત્યારે ગાળી લઈ તેમાં ૨૫૦ તોલા તલનું તેલ નાખી

તેલને સિદ્ધ કરવું, પાણી બળી જાય અને તેલ રહે ત્યારે ગાળી લઈ તેમાં કપુર તો. ૧, કેશર તો. ૧, કસ્તુરી તો. ૦૧, શિલાજીત તો. ૧, મીણુ તો. ૧ આ પાંચ ઝીંને મેળવી દેવી. આઠ દિવસ સૂધી રહેવા દઈ તેલને બાટલીઓમાં ભરી લેવું. આ તેલ ખૂબ સરસ અને ઉત્તમ બને છે. વિદેશના કાઠપણુ તેલ કરતાં આ તેલ હજારગણું ફાયદાકારક છે. આ તેલ માથામાં નાખી શકાય છે અને શરીરે માલીશ પણ કરી શકાય છે, માતાના ચાકાં, નબળાઈ, જીર્ણીજ્વર, શરીરની તેમજ મગજની નબળાઈ, માથાનો દુખાવો, વાળનું ખરી પડવું, ખોટી ગરમી, આંખોમાં તેજ ઓછું થવું, વગેરે ઘણા દરદો તેમજ શરીરની સ્વસ્થતા અને સુંવાળપ માટે આ તેલ ઘણું ઉપયોગી છે. આમાં કિંમતી વસ્તુઓ પડતી હોવા છતાં પણ ફાંસની બનાવટના તેલ કે લોશન જેટલું મોંઘું નથી. શ્રીમંત માણસો વહાઈટ ઓઈલવાળા ખોટા સુગંધી તેલો વાપરે છે એ કરતાં આવું તેલ વાપરે તો દેશના એક ઉદ્યોગને કેટલો લાભ મળે ?

આહ્લી તેલ

આજે બજારમાં અનેક પ્રકારના આહ્લી તેલો વેચાય છે અને એમાંથી લાગ્યેજ કાઠક સાચાં હોય છે. આ નીચેના પાક મારે ખાસ અનુભવેલો છે અને ખૂબ ફાયદો આપનારો છે. હરકાઈ ભાઈ બહેન રહેલાઈથી આ તેલ બનાવીને બગર તેલના પંખમાંથી છૂટી શકે છે.

આહ્લી શે. ૧ લઈ અધકચરી ખાંડી ૧૬ શેરે પાણીમાં એનો ધીમા તાપે કવાથ કરવો. બશેર રહે ત્યારે ગાળીને એક કામમાં લઈ લેવું.

ત્રિકાળાં શે. ૧ તો ઉપર મુજબ કવાથ કરી ઉકાળો એક જુદા કામમાં ગાળી રાખવો.

સુખડ	તો. ૨૧	લવીંગ	તો. ૧
બદામ	તો. ૨૧	બવંત્રી	તો. ૧
બાળો	તો. ૨૧	તજ	તો. ૧
કપુરકાચલી	તો. ૨૧	કુષ	તો. ૧
ગુલાબના કુલ	તો. ૨૧	પાનડી	તો. ૧
એલચી	તો. ૧	નખલા	તો. ૧
અસગંધ	તો. ૧	ધઉંલા	તો. ૧
શતાવરી	તો. ૧	છારછડીલા	તો. ૧
દેવદાર	તો. ૧	ધોળી સીસમ	તો. ૧
ગરમાળો	તો. ૧	નમ્રોતર	તો. ૧

આ વીસ ચીજોને બારીક ખાંડી પાણીમાં ચટણી માફક વાટી લોચો કરીને તૈયાર રાખવો.

તેલ શેર ૧૦ તલનું લઈ એમાં બંને ઉકાળા અને ઉપરના મસાલાનો કલ્ક નાખી ધીમા તાપે પાક કરવો. પાણી બધું બળી જાય ત્યારે તેલને ઘડીકે ઠરવા દઈ ગાળી લેવું.

ત્યારપછી એ તેલને એક બરણીમાં ભરી તેમાં કપુર તો. ૧, કેશર તો. ૧ અને શિલાજીત તો. ૧ બારીક વાટી મેળવી ને આઠ દિવસ સુધી તેલને ઢાંકી રાખવું. ત્યારપછી આ તેલનો ઉપયોગ કરવો.

રાજકોટના શ્રી વીર ઔષધાલયનો આ સ્વતંત્ર પાઠ છે અને આ તેલ અનેક દષ્ટિએ ફાયદાકારક સિદ્ધ થયું છે. મગજની નબળાઈ, ખોટી ગરમી, વાળની રક્ષતા, માથાનો ને આંખનો દુઃખાવો, અબ્યાસના અંગે લાગતો થાક, ન્યુરેસ્થેનિયા, ઉન્માદ-ગાંડપણ, વાળ ખરી પડવા, અકાળે વાળ ધોળા થવા વગેરે પર આ તેલ તીવ્ર જોડું કામ કરે છે અને હંમેશા વાપરવાથી મગજ શાંત અને સ્વસ્થ રહે છે.

સાદું આહીનું તેલ

આહી	તો. ૧૦	આમળા	તો. ૧૦
સુખડ	તો. ૨૧	મોથ	તો. ૨૧
વાળો	તો. ૨૧	ક્યુરો	તો. ૨૧
પડોપાનડી	તો. ૨૧	ધઉંલા	તો. ૧
નખલા	તો. ૧	કપુરકાચલી	તો. ૧
એલચી	તો. ૧		

આ અગીઆર વસ્તુઓને જડી ખાંડી તેમાં ૨ શેર પાણી નાખી ૧૨ કલાક પડ્યા રહેવા દઈ બીજે દિવસે પાંચ શેર તલનું અથવા ટોપરાનું તેલ નાખી ધીમા તાપે પાક કરવો, તેલ પાકી જાય ત્યારે ગાળી લઈ તેમાં કાઈ પણ બળતી મુગંધ પાંચ તોલા નાખીને ઉપયોગમાં લેવું.

આહીનું બનાવટી તેલ

શુદ્ધ કરેલું ટોપરાનું તેલ શેર ૫
ચોકખું વહાઈટ ઓઈલ શેર ૫
લીલો રંગ (પ્રવાહી તેલનો આવે છે તે) ૧૨૦ ટીપાં

ત્રણે ચીજોને મેળવીને એક કાચની બરણીમાં ગાળી લેવું.
ત્યાર પછી તેમાં—

આમળાનું એસેન્સ ૧ તોલો
કરીનું એસેન્સ ૦૧ તોલો
લવંડરનું એસેન્સ ૧૧ તોલો
રોઝુરેનીયમ ૧૧ તોલો
અર્ગોમેટ ઓઈલ ૧૧ તોલો

આ મિશ્રણ ઉમેરી ત્રણ દિવસ તેલને ઢાંકી રાખી શીશીઓ ભરી લેવી. લપકાદાર, સુગંધી અને ચમકદાર રંગનું આ તેલ લોકોને આકર્ષી શકશે પણ ગુણની દૃષ્ટિએ આ તેલનું કશું મહત્ત્વ નથી.

પ્લાસ્ટીના નામે આજે બજારમાં જે લૂંટ ચાલે છે એ સમજાય એટલા ખાતરજ આ પાઠ આપ્યો છે. ગુહુઉદ્યોગની દૃષ્ટિએ આ પાઠનું જરાયે મહત્ત્વ નથી.

ગુણકારી તેલ

નગોડના પાંદડાં અને મૂળીયાંનો રસ શેર ૫, ત્રિકુળા શેર ૧ નો ૧૬ શેર પાણીમાં કરેલો ક્વાથ શેર ૨, ભાંગરાનો રસ શેર ૧

આ ઓઠ શેર પ્રવાહીમાં ૧૦ શેર તાણું તેલ નાખી પાક કરવો. તેલ સિદ્ધ થઈ જાય એટલે ગાળીને ઉપયોગમાં લેવું. વાળને કાળા, ચકચકતા અને મજબૂત રાખવા માટે આ સાદું છતાં ગુણકારી તેલ અનોઝ છે. આ પાઠ પણ શ્રી વીર ઔષધાલયનો ખાસ ચેટન્ટ છે.

આ તેલને કંઈક સુગંધી બનાવવું હોય તો ગમે તે પ્રકારનું પાંચ તોલા સારુ એસેન્સ નાખી દેવું.

વેળદા હેર ઓધલ

ગુલાબના ફૂલ, કંકોલ, જટામાંસી, હાઉમેર, વાળો, નાગરમોથ, પાનડી, કચુરો, તજ, લવીંગ, એલચી, મોટીએલચી, ધાણા, સુખડ, કપુરકાયલી, છડીલો, ધઉંલા, નખલા આ બધી ચીજો બધે તોલા લઈને જાડો ભૂકા કરવો.

એક બરણીમાં તેલ અથવા નિર્ગંધ ઓપરેલ શેર પાંચ લઈ તેમાં ઉપરનો કારેકારો ભૂકા નાખી બરણીને પેક કરી પંદર

દિવસ તરફે રાખવી. ત્યારપછી ખૂબ ચોળીને તેલને ગાળી લેવું. આ પ્રમાણે તૈયાર થયેલા તેલમાં ૨૥ તોલા જસમીન અને ૨૥ તોલા લવંડર મેળવી દેવું.

સુવાસિક, ગુણુકારી અને મગજને શીતળતા આપનારું તેલ તૈયાર થશે.

બ્રાહ્મી આમળા તેલ

લીલા આમળાનો રસ શેર ૧૦ અને તાજી બ્રાહ્મીનો રસ શેર ૨ અથવા કવાથ શેર ૨. [બ્રાહ્મી શેર ૧, પાણી ૧૬, શેર બાકી ૨ શેર] એમાં ૨૦ શેર તેલ [તલનું] નાખી ધીરા તાપે ઉકાળવું. પાણીનો ભાગ બળી જાય એટલે ઉતારી ઠંડુ કરી ગાળી લેવું.

ત્યારપછી તેમાં—

શ્વેતચંદન અગર તગર તમાલપત્ર, એલચી, મોટીએલચી, કપુર-કાચલી, નખલા, ઘઉંલા, જવંત્રી, ગુલાબના ફૂલ, કપુર, પાનડી, ધાણા, લવીંગ, ચણક્યાખ, વાળો, છડીલો દરેક દોઢ દોઢ તોલો લઈ જડો ભૂકા કરી ઉપરના તેલમાં નાખી એક બરણીમાં બધું ભરી દસ દિવસ ને દસ રાત પર્યંત અગાશીમાં રાખી મૂકવું, ત્યારપછી ચોળીને ગાળી લેવું. જે ચોખ્ખા લાગે તે સુગંધ પ્રમાણસર મેળવી દેવી.

આ તેલ માથામાં નાખવા માટે સરસ છે, ગુણુકારી પણ છે.

હવે થોડાંક વહાઈટ ઓઈલ પર તૈયાર થતાં તેલોની બનાવટ આપું છું, એ તેલો સુગંધની દૃષ્ટિએ જ તૈયાર થાય છે. એમાં કાર્ષ મુશ્કેલી હોતો નથી, નીચે આપવામાં આવેલા તેલો બજારમાં જુદા જુદા નામે વેચાય છે, હું એ બધાનાં કલ્પિત નામો આપું છું.

કિશોરી હેર ઓઈલ

જ્ઞાષ્ટ ઓઈલ	શેર ૨૦
સુખડનું તેલ	તો. ૨૦
ઓઈલ લવંડર	તો. ૧૦
ઓઈલ અરગોમેટ	તો. ૧૦
લાલ રંગ	તો. ૦૧

આ બધી ચીજોને બધ વાસણમાં ત્રણ દિવસ રાખી મૂકી, ગાળી લઈ બાટલીઓ ભરી લેવી. અરધો મણુ તેલ બનાવતાં લગભગ આઠથી દસ રૂપિયા ખર્ચ આવે છે અને પેકીંગ, બાટલી વગેરેના દસ રૂપિયા ગણીએ તો એક રૂપિયે શેર પડે છે. આવા સસ્તા અને ગુણુહીન તેલ પાછળ આપણે સેંકડો રૂપિયા ખર્ચાદ કરીએ છીએ.

સજની હેર ઓઈલ

જ્ઞાષ્ટ ઓઈલ	૨ મણુ
જીરેનિયમ	૮ તોલા
અરગોમેટ ઓઈલ	૩૬ તોલા
લવંડર ઓઈલ	૩૬ તોલા
રોઝમરી ઓઈલ	૧૬ તોલા

પ્રથમ બતાવેલા કિશોરી હેર ઓઈલ માફક આને બનાવવું, ગુણુ કંઈ નથી. સુગંધ સરસ ખીલે છે.

આ પ્રમાણે જ્ઞાષ્ટ ઓઈલમાં ગમે તે યોગ્ય એસેન્સોની મેળવણી કરીને અને જુદા જુદા રંગો ઉમેરીને અનેક પ્રકારના તેલ તૈયાર કરી શકાય છે.

હવે થોડા ધણા મશીનના કામમાં ઉપયોગી થાય તેવા તેલના

પાઠ આપું છું. મશીનના તેલના મિશ્રણમાં મોટે ભાગે વિદેશી વસ્તુ-ઓનો આશ્રય લેવો પડે છે.

સાચકલનું તેલ

સાફ કરેલું એરડિયું	૩૦ ભાગ
સ્પર્મ ઓઈલ	૪૦ ભાગ
ઑલીવ ઓઈલ	૨૦ ભાગ
મિનરલ ક્રાદ્ઝ	૧૦ ભાગ

આ ચારેયનું મિશ્રણ કરીને ઉપયોગમાં લેવું. સાચકલમાં પુરવા મોટે આ તેલ સારું છે.

ઘડીઆલનું તેલ

બ્લેક ઓકસાઈડ ઓફ એન્ટ્રીમની	૧ ભાગ
સીસાના બારીક છર્ચ	૪ ભાગ
બદામનું તેલ	૨૦ ભાગ

એક કાચની સફેદ બોટલમાં પ્રથમ તેલને નાખી પછી બીજા બંને ચીજોને અંદર નાખવી અને એક મહિના પર્યંત તડકામાં રાખી મૂકવું. વચ્ચે વચ્ચે હલાવતા રહેવું. અંતમાં સાફ તેલને નીતારી લેવું. ઘડિયાલના મશીનમાં આ તેલ ખૂબ ઉપયોગી છે.

ટાઈપરાઇટર તથા અન્ય મશીનોના ઉપયોગનું તેલ

ઑલીવ ઓઈલ સમાન પાણીમાં મેળવીને ઝકાળવું. પછી તેલને શીટર કરી એક બાટલીમાં ભરી તેમાં થોડો સાફ ચૂનો નાખવો ૨ અને પછી ચાર છ કલાક રહેવા દઈ; સ્વચ્છ તેલને નીતારી લઈ ઉપયોગમાં લેવું.

હવે થોડાંક ઔષધિ તરીકે કામમાં આવતા તેલોની રીત સમજાવું.

ઔષધિ તરીકે ઉપયોગમાં લેવાતાં તેલ ઘણાં કિંમતી છે. આ તેલો બનાવીને ઘણી ફાર્મસીઓ ખૂબ કમાય છે. આમાંનાં કોઈપણ

તેલ બનાવીને બજારમાં મૂકવામાં આવે તો એનો ઉપાડ સારો થવાનો સંભવ છે.

અર્શિ વિધ્વંસક તેલ

ચિત્રક મૂળની છાલ, આદુ, હીરાક્સી, મીઠોળ, સુરમો, પીલુ, સેંધવ, મનસીલ, કરેણુની જડ, હરતાલ, દંતીમૂળ, તાલીસપત્ર, કલી-કાસીના મૂળ, દારૂડીના મૂળ, નાગરમેથ અને વજ. આ મોળ ચીજો મળે તોલા ઢાવી ખાંડી નાંખવી. આકડાનું ખીર ૨૦ તોલા, થોરનું ખીર ૨૦ તોલા, ગૌમુત્ર ૮૦ તોલા અને તલનું તેલ ૮૦ તોલા. આ બધી વસ્તુઓને એકત્ર કરી એક લોઢાની કડાઈમાં નાખી ધીમે તાપે તેલને સિદ્ધ કરીને ગાળી લેવું. હરસ-મસા પર આ તેલ લગાવવાથી સ્ક્રાઈને ખરી જાય છે.

કુમારી તેલ

કુંવારનો રસ શેર ૨	ધતુરાનો રસ શેર ૨
લાંગરાનો રસ શેર ૨	ગાયનું દૂધ શેર ૮
તલનું તેલ શેર ૨	

જેડીમધ, વાળો, મજક, નખલા, નાગરમેથ, કપુર, લાંગરો, એલચી, જીવંતી, કુદ, પદ્મક, અરકુશીના પાન, તાલીસપત્ર, તમાલ-પત્ર, એરંડમૂળ, અશોક છાલ, ટોપરં, રાળ, સુઆ, અશ્વગંધા, શાવડીંગ. આ બધી ચીજો એક એક તોલો લઈ ખાંડી, તેમાં પાણી નાંખી ચટણી માફક પીસીને લોચો કરવો.

પછી બધી ચીજો ભેગી કરી ધીમા તાપ પર તેલનો પાક કરવો. તૈયાર થાય એટલે ગાળી લેવું.

માથાનો ગમે તેવો દુઃખાવો હોય તો આ તેલના માલીસથી મટે છે. લકવો, અડદિયો વા, શોપ, મૂચ્છાં, સાંધાનો દુઃખાવો વગેરે

પણ મટે છે. કાનમાં ટીપાં નાખવાથી બહેરાશ અને કર્ણુશૂન્યતા પણ કાયદો થાય છે.

મહાચંદનાદિ તેલ

શ્વેતચંદન, રક્તચંદન, અગર, પતંગ, દેવદાર, સોપારી, પદમક, જયફળ, જવંત્રી, લવંગ, એલચી, મોટી એલચી, કંકાલ, તમાલપત્ર, કપુરકાચલી, નાગકેસર, વાળો, તજ, જટામાંસી, કચૂરો, છડીલો, નાગરમોચ, રેણુકપુષ્પ, ઘઉંલા, નખલા, લાખ, મજૂં, તગર, ધાવડીના ફૂલ, લતા કસ્તુરી, નેત્રવાળો. આ બધી ચીજો એક એક તોલો લઈ ખાંડી આઠ શેર પાણી નાખી મંદતાપે એનો ઉકાળો કરવો. ૬ શેર પાણી રહે ત્યારે નીચે ઉતારી ઘડીક કરવા ઈ ગાળ્યા વગર રાખી તેમાં ૪ શેર તલનું તેલ નાખી ધીમા તાપ પર પકાવવું. પાણી બળી જાય ત્યારે તેમાં—

કેશર, કપુર, મીણ, રાગ, શીલારસ, ગુગળ, લોખાન આ સાત વસ્તુઓ એકેક તોલો લઈ ખારીક ચૂર્ણ કરી તેમાં નાખવું. પંદર મિનિટ સુધી ફરીવાર અગ્નિ આપી તેલને ઉતારી લઈ કરવા દેવું. ક્યાં પછી તેમાં એક તોલો સાચી કસ્તુરીનો ખારીક ભૂકા મેળવી ઈ આઠ દિવસ પર્યંત મજબૂત ઢાંકી રાખી નવમે દિવસે માપની શીશીએ ભરી લેવી. આ તેલ જરા મોંઘું પડે છે. પણ ગુણની દૃષ્ટિએ ખૂબ સસ્તુ છે. શરીરે માલીસ કરવાથી ચર્મરોગ મટે છે. દેહમાં તાકાત આવે છે. ક્ષય, જીર્ણીજ્વર, જ્વર, રક્તપિત્ત, દુર્ગંધ મારતો પસીનો વગેરે પર તત્કાલ કાયદો કરે છે. માથામાં નાખવાથી ખરી પડતા વાળ અટકે છે અને વાળ કાળા થાય છે.

ત્રિપળર્ભ તેલ

વજ, કક, ધતુરાના બી, કાયફળ, માલકંગણી આ પાંચ ચીજો અઘાળ અઘાળ લેવી. વજનાગ ૧૨૧૧ તોલા લેવા. બધાને ખારીક વાટી ચટણી જેવું કરવું.

તલનું તેલ શેર ૫ નગોડના પાનનો રસ શેર ૨
 લાંગરાનો રસ શેર ૨ ધતુરાના પાનનો રસ શેર ૨
 ગાયનું મુત્ર શેર ૨

અધાં પ્રવાહી અને ઉપરના મસાલાની ચટણી તથા તેલ એકત્ર કરીને ધીમા તાપે પાક કરવો. તેલ યાકી રહે ત્યારે ગાળી લેવું. આ તેલ દરેક પ્રકારના વાતરોગ માટે પ્રસિદ્ધ છે. આ તેલ યનાવવામાં અડુ કડાદટ પાણુ નથી.

સંધિવાનું તેલ

સફેદ કરેલનું મૂળ તોલા ૫ અને એરંડમૂળ તોલા ૫ અને ને વાટી ચટણી જેવી લગદી કરવી. પછી તેલ શેર ૧ લઈ તેમાં લગદી નાખી પકાવવું. ત્રણ કલાકના અગ્નિ પછી તેલને ગાળી લઈ તેમાં ૦૧૧ તોલો અફીળ મેળવવું અને શીશીઓ ભરી લેવી. સંધીવામાં આ તેલ ઘણું સારું કામ આપે છે અને દુઃખાવો શાંત કરે છે.

લાક્ષાદિ તેલ

પીપળાની અથવા ખોરડીની લાખ ૨૫૬ તોલા લઈ, ૧૦૦૦ તોલા પાણીમાં એનો ક્વાથ કરવો. ૨૫૦ તોલા પાણી યાકી રહે ત્યારે ઉતારીને ગાળી લેવું. એ ઉકાળામાં તલનું તેલ શેર ૨ ગાયના દૂધની છાસ તો. ૨૫૦ નાખવી.

અને—

વરિયાળી, અન્નગંધ, હળદર, દેવદાર, કડુ, કડ, મોરવેલ, રેણુક-બીજ, જેડીમંથ, સુખડ, નાગરમેથ, રાસ્ના, આ અધી એક એક તોલો લઈ યારીક ચૂર્ણ કરી ઉપરના મિશ્રણમાં નાખી, મિશ્રણને ધીમા તાપે ઉકાળવું પાણી, અળી જાય અને તેલ માત્ર રહે ત્યારે ગાળીને શીશીઓ ભરી લેવી.

વિષમજ્વર, ઉધરસ, દમ, સળેખમ, પાશ્વશૂળ, કુંખાવો વગેરે પર માલિશ કરવાથી સારો ફાયદો થાય છે. સગર્ભા સ્ત્રી આ તેલનું માલિશ કરે તો એનું બાળક સ્વસ્થ અને સુદૃઢ જન્મે છે અને ક્ષયના દરદીને આ નિયમિત માલિશ કરવામાં આવે તો ઘણો લાભ થાય છે. નળળા બાળકોને માલિશ કરવાથી એનામાં તાકાત આવે છે.

વાળ કાળા કરવાનું તેલ

કાળાતેલનું ચોકખું તેલ	૮૦ તોલા
ખી કાઢી નાખેલાં આંબળા	૮૦ તોલા
પાણી	૩૨૦ તોલા

પ્રથમ આંબળાનો ભૂકો કરી થોડાક પાણીમાં ૨૪ કલાક સુધી પલાળી રાખવો. ત્યાર પછી તેમાં બાકીનું પાણી નાખી ઘોળ કરી રાખવો.

પછી એક કઢાઈમાં એકલું તેલ ધીમા તાપ પર ચઢાવવું. થોડો વાર સુધી તેલને પાકવા દેવું. ફીણ અને બડબડિયાં શાંત થાય એટલે કઢાઈ નીચે ઉતારવી.

ગરમ ગરમ તેલ હોય ત્યારે એક લાકડાનો લાંબો કડછેા લઈ તેમાં આંબળાનો ઘોળ ભરી દૂરથી એ તેલમાં નાખવો. આ નાખતી વખતે સાવધ રહેવું, કારણ કે ગરમ તેલમાં ઠંડો ઘોળ પડવાથી તેલમાં ફફડાટ થવાનો અને ચારે તરફ છાંટા ઉડવાના. આથી સાવધ રહીને આંબળાનો બધો ઘોળ ધીરે ધીરે તેલમાં મેળવી દેવો. તેલને ફરીવાર અગ્નિ પર ચડાવી, પાણી બળી જાય ત્યારે નીચે ઉતારી ગાળી લઈ શીશીઓ ભરી લેવી. આ તેલ વાપરવાથી વાળ કાળા અને મુલાયમ થાય છે. આ તેલમાં અન્ય કશી મુગંધ મેળવવી નહિ. આ પ્રયોગ શ્રી વીર ઔષધાલયનો ખાસ છે.

શ્રૃંગાર-પ્રસાધન

હૃરલોશન અને હૃરવોશ

આજે સુધરેલા અને શ્રીમંત લોકો દેશી તેલનો ઉપયોગ કરતાં શરમાય છે. વાળ ચીકણા ન થાય એટલા માટે તેઓ હૃર લોશન અને હૃરવોશનો ઉપયોગ કરે છે. આ ઉદ્યોગમાં લગભગ પ્રત્યેક ચીજો વિદેશી આવે છે. ધંધાની દૃષ્ટિએ આ ઉદ્યોગ ક્ષાયદાકારક છે. કેટલાક પ્રયોગો નીચે આપું છું.

કેશવર્ધક લોશન

લિકર એમોનિયા પહેલી રીત	૦૧ ઓંસ
ટ્રિકલર કૈથેરિડિન	૦૧ ઓંસ
એકવા કોલોનિયન્સિસ	૧ ઓંસ
ચોકખું જળ	૮ ઓંસ

બધી ચીજોને મેળવીને બોટલ ભરી લેવી. સવાર સાંજ માથામાં નાખવાથી વાળ વધે છે અને મજબૂત બને છે. ધંધા માટે મોટા પ્રમાણમાં બનાવવું નોંધાવે.

બીજી રીત

પિલોકાર્પિન નાઈટ્રસ	૨ ગ્રામ
કવીનીન હાઈડ્રો ક્લોર	૮ ગ્રામ
ગ્લીસરીન	૨ ડ્રામ
ગુલાબજળ	૬ ઓંસ

અધાને મેળવીને ઉપયોગમાં લેવું. ગુણ ઉપર મુજબ.

ત્રીજી રીત

ટિક્ચર કૈપિસ્કમ	૦૧ ઓંસ
ટિક્ચર કૈથેરિડન	૦૧ ઓંસ
ઓપ્થલ અરગોમેટ	૨ ડ્રામ
ગુલાબજળ	૬ ઓંસ
રેકિટફાઈડ સ્પિટ	૧૨ ઓંસ

અધી વસ્તુઓને મેળવીને મેગ્નિશિયમ કાર્બોનેટના ફિલ્ટરથી ગળી લેવું. ગુણ ઉપર મુજબ.

માથામાં જૂ-લીખ મારવાનું વોશ

કિવલાયા બાર્ક [પીસેલ]	૦૧ ઓંસ
કવૈસિયા [Quassia]	૧ ઓંસ
કરિયાતું	૨ ડ્રામ
ગુલાબજળ	૨ પોઈટ

અધી દવાઓને એક કલાક સુધી ગુલાબજળમાં. પલાળી રાખીને માળા લેવી. પછી તેમાં નીચેની દવાઓ મેળવવી—

એસિડ સેલીસીલીક	૨ ડ્રામ
ટિક્ચર લવેન્ડુલા	૧ ડ્રામ

અધાને મેળવીને ચાર દિવસ રાખી મૂકવું. પછી ગળીને શીશીએા ભરી લેવી. જૂ અને લીખ મારવા માટે આ અર્ક ધણેા સરસ છે. વાળને પ્રથમ સાફ કરીને આ અર્ક વાળમાં સરસ રીતે લગાડવો જોઈએ.

હિરણ્યનિક

શુદ્ધ કરેલું ઝેરંડ તેલ પહેલો પ્રયોગ	૧૦ ડ્રામ
આલસમ ઓફ પેર	૮ ડ્રામ
જમાઇકા રમ	૧૨૧ ઓંસ
ડીસ્ટીલ્ડ વોટર	૬ ઓંસ
ટિંકચર ઓફ સિકાના	૧૧ ઓંસ
કોલન વોટર	૧૧ ઓંસ

અધું મેળવીને બોટલ ભરી લેવી. મજામૂત યુગ્ય લગાવવો. વાળને મજામૂત બનાવે છે.

બીજો પ્રયોગ

એમેનિયાનું પાણી	૧ લાગ
બદામનું તેલ	૧ લાગ
ક્રોસોફોર્મ	૧ લાગ
આઈક્રાહોલ	૫ લાગ
લીથુનું તેલ	૧ ડ્રામ

અધાને મેળવીને ઉપયોગમાં લેવાથી વાળ મજામૂત બને છે અને અરતા અટકી પડે છે.

વાળ ધોવાનો મસાલો

ટંકલુખાર [કપડછીન]	૧ રતલ
સાથુ [કપડછીન]	૧ રતલ

સોડા [કપડા ધોવાનો]	૪ ઓંસ
કુમારીન	૧૫ ગ્રેન
હેલીયોદ્રોપાઈન	૬ ગ્રેન

અધાને મેળવીને ત્રણ ત્રણ ગ્રામ પાવડરના પેકેટ કરવા. એક પેકેટમાંથી ૫૦ તોલા શેમ્પુ તૈયાર થાય છે. વાળને નરમ અને ચોકખા બનાવે છે.

સૌભાગ્ય ચંદ્રક

લાલ કર્માઈન રંગ	૧૫ ભાગ
અરબી ગુંદ	૨ ભાગ
કાંસાનું ચૂર્ણ	૧ ભાગ

પ્રથમ રંગ અને ગુંદને ગુલાબજળમાં ઘૂંટીને એક રસ કરવું. પછી તેમાં કાંસાની ભૂકી મેળવી હલાવી શીશીઓ ભરી લેવી. ચાંદલા કરવાનું જે કંકુ અખરમાં મળે છે એના કરતાં આ સરસ અને સસ્તુ બને છે.

અધરબત્તી-લીપસ્ટીક

ગ્લિસરીન	૮૦૦ ગ્રામ
બોરિક એસિડ	૬૦૦ ગ્રામ
યુસીન સ્કાર્લેટનો ઘોળ	૨૦ સેન્ટીમીટર

પ્રથમ યુસીન સ્કાર્લેટના રંગને ત્રણગણા ગુલાબજળમાં ઘૂંટીને ઘોળ બનાવી લેવો. પછી એક ચીનાઈ માટીના વાસણમાં ગ્લિસરીન, ઘોળ અને બોરિકને એકત્ર કરવું. પછી ધીરી આંચ પર રાખીને ગરમ કરવું. બ્યારે પાણી બળીને લગભગ ૧૦૦૦ ગ્રામ જેટલું રહે ત્યારે ઉતારીને સંચામાં ઢાળી લેવું. પાંચ જ મિનિટમાં કાચ જેવી ચમકદાર

અધરખતી તૈયાર થઈ જશે. પછી એ ખત્તીઓને એના માપની ટીનની ડબ્બીઓમાં ભરી લેખલ વગેરે લગાવી પેકીંગ કરી નાખવું. આ લીપસ્ટીક ધણી સરસ અને ચર્મો વગરની પવિત્ર અને ફે. ત્યારે ઉપયોગ કરવો હોય ત્યારે સહેજ પાણી સાથે ઘસીને હોકપર લગાવવી.

નખચમક-નીલ પોલીસ

પાઈરિક્સલીન	૧૦ લાગ
એમિલ એસિટેટ	૧૫ લાગ
એથિલ આલ્કોહોલ	૨૫ લાગ
એસિટોન	૫૦ લાગ

પ્રથમ હલ્દી બે ચીન્નેને મેળવી પછી તેમાં પ્રથમની બે ચીન્ને મેળવી દેવી. ત્યારપછી જેવો રંગ દેવો હોય તેવો રંગ અને સુગંધ મેળવી શીશીઓ ભરી લેવી. આની શીશીઓ નાની અને પીંછીવાળી હોય તો વધારે સારું.

બ્લીચીંગ પેસ-ક્રીમ

ઇથિલ ઇથર ઓફ ડાઇથિલિન ગ્લાઇકોલ	૪૩ લાગ
સ્ટીરિક એસિડ	૯ લાગ
પોટાશિયમ હાઇડ્રોક્સાઇડ	૧૧૧ લાગ
ડીસ્ટીલ્ડ વોટર	૪૧૧ લાગ
અમરખ [ટાલ્ક]	૨૭ લાગ
ટિટેનિયમ ડી ઓક્સાઇડ	૬ લાગ
ઝીંક પર ઓક્સાઇડ	૮ લાગ
સુગંધ	૧ લાગ

પ્રથમ પોટાશિયમ હાઇડ્રોક્સાઇડને ડીસ્ટીલ્ડ વોટરમાં ઘોળી લેવું. ત્યારપછી ડાઇથિલિન ગ્લાઇકોલને મેળવીને ૮૦ ડીગ્રી સેન્ટી

ઝેડની ગરમી સુધી ગરમ કરવું અને સ્ટીરિક એસીડ મેળવી દેવું. પછી અગરક, ટીટેનિયમ અને ઝીંક પર ઓક્સાઇડને પણ મેળવી દેવું. છેવટે કાષ્ઠપણુ યોગ્ય સુગંધ નાખીને શીશીઓ ભરી લેવી. આ બ્લીચિંગ ક્રીમનો ઉપયોગ ચામડો ગોરી કરવા માટે થાય છે.

કોલ્ડ ક્રીમ

સફેદ પેટ્રોલિયમ જેલી	૮ પૌંડ
ગુલાબ જળ	૨ પૌંડ
સ્પર્મેસિટી	૧ પૌંડ
ધોળું મીણુ	૧ પૌંડ
બેન્ઝોઇક એસિડ	૧ પૌંડ

સ્પર્મેસિટી અને મીણુને એક સાથે હળવી આંચ પર ગરમ કરીને ઓગાળાવું, અને બેન્ઝોઇક એસિડને પણ ગુલાબજળ સાથે મેળવીને જરા નવશેકું ગરમ કરવું. પછી બંનેને મેળવી જેલીને પણ મેળવી ઠંડુ થયા પછી તેમાં યોગ્ય સુગંધ નાખી શીશીઓ ભરી લેવી.

લેમન ક્રીમ

ટીચર ઓફ સેનેગા	૧ ઓંસ
બદામનું તેલ	૨ ઓંસ
ગ્લિસરીન	૪ ડ્રામ
લાઇમજુસ	૨ ઓંસ
ગુલાબ જળ	૪ ઓંસ
ઓર્બલ ઓફ લેમન	૨૦ ટીપાં
ઓર્બલ ઓફ અરગેમેટ	૧૦ ટીપાં

પ્રથમની બે વસ્તુને મેળવીને હલાવવી. પછી ગ્લિસરીન ગુલાબજળ અને લાઇમજુસને મેળવી, છેવટે બંને સુગંધ મેળવી દેવી.

વેનીસિંગ ક્રીમ

ગ્લીસરીન	૮૧૧ પૌંડ
સ્ટીરીક એસિડ	૪૪૧૧૧ પૌંડ
ડીસ્ટીલ્ડ વૉટર	૨૨૪ ઓંસ
લિક્કર એમોનિયા	૪૧૧૧ ઓંસ
સ્પિરિટ	૧૬ ઓંસ
ઓટો જસમીન [સી-થેટીક]	૧૧૧ ગ્રેન
ટર્પિનિયલ	૨ ઓંસ
ફ્રેનિલ એસિટલિડહાઇડ	૬ ટીપાં

પ્રથમ સ્ટીરીક એસિડને હલકી આંચ પર ગરમ કરી લેવું. પછી એ પૌંડ ગ્લીસરીનને ૧૬૨ ઓંસ પાણી સાથે એવી રીતે તપાવવું કે તેમાં એમોનિયા અને સ્ટીરીક એસિડનો સરસ ઘોળ થઈ જાય. પછી બાકીના પાણી અને ગ્લીસરીનને તપાવીને એમાં મેળવી દઈ ખૂબ હલાવતા રહેવું. પંદર મિનિટ સુધી આંચ પર રાખી હલાવ્યા કરી નીચે ઉતારો ઠંડુ થાય એટલે સ્પીરીટમાં ત્રણે સુગંધો નાખીને ઘોળમાં મેળવી દઈ આટલીઓ ભરી લેવી.

પેમેડ

એન હાઇડ્રસ લેનોલીન પહેલી રીત	૨ ઓંસ
વેસલીન	૧૧ ગ્રામ
સેરેસીન	૭૫ ગ્રેન
પરિશ્રુત જળ [ડીસ્ટીલ્ડ વૉટર]	૧ ઓંસ

સેરેસીનને વેસેલીન સાથે પીગળાવી દઈ તેમાં લેનોલીન નાખવું અને પછી પરિશ્રુત જળ નાખીને ખૂબ ઘુંટવું. ઇવટે યોગ્ય સુગંધના ૨૦ ટીપાં મેળવી દઈ શીશીઓ ભરી લેવી.

બીજી રીત

શુદ્ધ કરેલું એરડિયું ૪૦ તોલા, વેસલીન ૧૦ તોલા અને પીળું મીણુ ૭૦ તોલા લઈ ત્રણેને પોગળાવી, મેળવી, ઠારી કાઢપિણુ સુગંધ નાખીને બાટલીઓ ભરી લેવી.

વેસલીન પોમેડ

સાફ કરેલી લાર્ડ ચરબી	૨૫૦ ભાગ
ધોળું મીણુ	૨૫ ભાગ
વેસલીન	૨૦૦ ભાગ
બરગેમાટ ઓઇલ	૧૫ ભાગ
લવન્ડર ઓઇલ	૩ ભાગ
લીંબુનું અત્તર	૨ ભાગ
જીરેનિયમ ઓઇલ	૨ ભાગ

લાર્ડ અને મીણુને એક સાથે ઓગાળી વેસલીનમાં મેળવી હર્ષ ડેવટે એક પછી એક બધી સુગંધો મિલાવી દેવી. પછી બરાબર ઘૂંટીને શીશીઓ ભરી લેવી.

લાઈમ-જુસ

એક ભાગ શુદ્ધ ખોપરેલ અને એક ભાગ ચુનાનું પાણી બંનેને એક પોળા કામમાં નાખીને હલાવવું. ત્યારપછી યોગ્ય માત્રામાં લીંબુનું તેલ અથવા કાઠપિણુ સુગંધ મેળવીને શીશીઓ ભરી લેવી. લાઈમ વોટર [ચુનાનું પાણી] બનાવવું હોય તો એક શેર કળીચુનામાં નવશેર પાણી નાખી ચોવીસ કલાક રાખી મૂકી, પછી નીતારી લઈ સારી રીતે ગાળીને ઉપયોગમાં લેવું.

ફ્રેસ પાવડર

ઝીંક વ્હાઇટ	૧૦૦ ભાગ
અબરક [ટાલ્ક]	૨૦૦ ભાગ

બનફસાના મૂળનું ચૂર્ણ [ઓરિસરટ	
	પાવડર] ૨૦૦ ભાગ
ચોખાનો લોટ [રાઇસ સ્ટાર્ચ]	૫૦૦ ભાગ
એકસ્ટ્રેક્ટ ઓફ જસમીન	૧૫ ભાગ
બરગામેટ તેલ	૦૧ ભાગ
ગુલાબનું અત્તર	૦૧ ભાગ
ઇલાંગ ઇલાંગ સુગંધ	૧ ભાગ
મુસ્ક ટીચર	૫ ભાગ

પ્રથમ સૂકી વસ્તુઓને ઘુંટી, મેળવી કપડે ચાળી લેવી. ત્યાર પછી ક્રમવાર બધી સુગંધ મેળવી, ઘુંટી ડાબા ભરી લેવા. આ પાવડર ખૂબ સરસ છે.

સુગંધ

દુનિયાના કાષ્ઠપણુ ભાગમાં સુગંધનો ઉઘોગ ટકી શકે એવો છે. હજારો વર્ષથી ભારતવર્ષમાં સુગંધનો પ્રચાર છે. જ્યયંદ રાઠોડનું કનોજ એક સમયે સુગંધભરી નગરી સમાન હતું. આજ પણ ત્યાં એ ધંધાના અવશેષ છે.

આજે સુગંધમાં અત્તર, લવંડર, સેન્ટ, એસેન્સ વગેરેને ગણાવી શકાય. ભારતવર્ષમાં લાખો રૂપિયાની સુગંધ વિદેશથી આવે છે. પ્રથમ દેશો અત્તર બનાવવાનો વિચાર કરીએ. દેશી અત્તર બનાવવાની ઘણી રીતો છે, પણ મુખ્ય ચાર પ્રકારની રીત નીચે આપવામાં આવે છે.

૧લી રીત: પ્રથમ એક માટીની નાની નાંદ લેવી. તેના તળિયામાં શીશાનું મોઢું અંદર ઉતરી શકે. એવડું કાંણુ પાડવું. પછી શીશામાં જે ફૂલનું અત્તર કાઢવું હોય તે ફૂલ ભરવાં, અને શીશાનું મોઢું ખુલ્લું રાખી શીશાને ફરતી કપડમીટી કરી લેવી. પછી એ શીશાને નાંદના છિદ્રમાં ઉંધો રાખવો અને છિદ્રની સંધીઓમાં માટીનો લેપ કરી દેવો. પછી નાંદમાં જાણુ વગેરે બળતણુ ભરીને અગ્નિ ચેતવવો. નાંદનાં તળિયા નીચે કાચનો એક પ્યાલો રાખવો.

અગ્નિના જ્વેલમાં ફૂલમાં અત્તર શીશાના મુખમાંથી પાલામાં ટપકવા માંડશે. જ્યારે અત્તર ટપકતું બંધ થાય ત્યારે પાલો લઈને તેમાં અત્તર એક શીશીમાં ભરી લેવું. આ રીત બહુ થોડા પ્રમાણમાં અત્તર કાઢવું હોય તેના માટે સારી છે.

૨૭ રીત:—જેટલાં ફૂલ હોય એથી ચાર ગણું પાણી લઈ તેમાં ફૂલ નાખી ધીરા તાપે ઉકાળવાં. જેમ જેમ ગરમી લાગશે તેમ તેમ ફૂલમાં અત્તર પાણી ઉપર તરશે. એ અત્તરને રૂના પૂમડાં પર લઈને કાચના વાસણમાં નીચોવી લેવું. આ રીત ઘણા કારખાનામાં પ્રચલિત છે.

૩૭ રીત:—આ રીત માટે એક પ્રેસિંગ મશીન જોઈએ; જે ફૂલોમાંથી અત્તર કાઢવું હોય તે ફૂલોને પ્રથમ મશીનમાં પાથરવાં. ત્યાર પછી નિર્ગંધ તલના તેલમાં રૂનો ફાયો પલાળીને એના પર સમથર પાથરવા. ફરી એના પર ફૂલ બિછાવવાં. વળી એના પર તેલવાળું રૂ પાથરવું. આમ આઠ દસ થર કરવા. પછી પ્રેસિંગ મશીનને ચલાવવું, એટલે મશીનની નીચે રાખેલા ઠામમાં ફૂલનો રસ અને તેલ નીચોવાઈ પડશે. બધું તેલ ને અત્તર નીચોવાઈ જાય ત્યારે મશીનને સાફ કરી ફરીવાર બીજા ફૂલો બિછાવવા, પણ આ વખતે જે તેલમાં રૂ પડાળવાનું છે તે તેલ પ્રથમવારના નીચોડમાંથી નીકળેલું લેવું. આ પ્રમાણે નીચોડવાળા તેલની સાથે તાજા ફૂલોની દસ બાર વાર ક્રિયા કરવાથી સરસ અત્તર તૈયાર થઈ જશે.

આ રીતમાં એક અન્ય પ્રકાર એવો છે કે સાફ કરેલું તલનું તેલ એક મોટી બાટલીમાં અડધી બાટલી સુધી ભરવું. આ તેલમાં જે ફૂલોનું અત્તર કાઢવું હોય તે ફૂલો પણ નાખવા. પછી બૂચ લગાવી ખૂબ હલાવી ગરમીમાં રાખી મૂકવું. જ્યારે ફૂલ કરમાઈ ગયેલાં લાગે ત્યારે એ ફૂલોને નીચોવી ફેંકી દેવા અને એની જગ્યાએ

એના એ તેલમાં બીજાં ફૂલો નાંખવાં, આમ દસ બાર વખત કરવાથી ફૂલોની તેજ સુગંધ અત્તરના રૂપમાં તેલ સાથે મળી જાય છે, પણ આ રીતથી ઉમદા અત્તર બનાવી શકાતું નથી.

૪થી રીત:-આ રીતમાં નલિકા યંત્રનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. આ રીત શીખવા માટે કોઈ કારખાનામાં અભ્યાસ કરવો જોઈએ. અર્ક ખેંચવાના ખાસ ત્રાંખાના અને કાચના યંત્રો મળે છે, તેનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે.

અત્તર બનાવવાની આ રીતો ઘણા જૂના સમયથી આપણે ત્યાં પ્રચલિત છે. આમાં પ્રથમની બંને રીતો ઘણી સરસ છે, અને એ રીતથી તૈયાર થતું અત્તર ઘણું કિંમતી અને ચિરસ્થાયી હોય છે.

હવે વિલાયતી અત્તર [એસેન્સ] બનાવવાના ફેટલાક પ્રયોગો રજૂ કરું.

વિલાયતી રીતથી એસેન્સો બનાવવા માટે ફૂલો ખૂબ ચોકખાં કરવા જોઈએ. ફૂલ સિવાયના કોઈ ભાગને લેવો જોઈ એ નહિ.

બકુલ

બોરસલીના તાગ્ન ખીલેલા સાફ કરેલાં ફૂલ ૧ શેર
કાલોન સ્પીરીટ ૧ શેર

પ્રથમ પા શેર ફૂલને ૧ શેર સ્પીરીટમાં એક સાફ શીશીમાં ત્રણ દિવસ સુધી રાખી મૂકવાં, ત્યાર પછી સ્પીરીટને ગાળી લઈ તેમાં બીજાં પાશેર તાગ્ન ફૂલને નાંખવાં અને ૪૮ કલાક રાખી મૂકવું. આમ ચાર વખત પાશેર પાશેરની ક્રિયા કરવાથી સરસ બકુલનું એસેન્સ તૈયાર થઈ જશે. એને ફિલ્ટર કરીને સ્ટોપર બોટલમાં ભરી રાખવું.

ગુલાબ

સુગંધીત ગુલાબની સફેદલી કળિયો ૪૦ તોલા
સ્પીરીટ એક વાર્ધન ૫૦ તોલા

બંને પહોળા મોઢાની શીશીમાં ૨૦ દિવસ પર્થત રાખી મૂકી પછી ગળી લઈ શીશીઓ ભરી લેવી.

ચમેલી

તાજ ચમેલીનાં ફૂલ ૧ શેર

સ્પીરીટ કાલોન ૦૧૧ શેર

બકુલના એસેન્સ માફક આને બે વખત રાખીને પછી ગાળી લેવું.

જરમીન

તાજ મોગરાના ફૂલ ૧ શેર

સ્પીરીટ ૦૧૧ શેર

ઉપરની રીત પ્રમાણે કરવું.

લીલી

ઑટો લીલી [સિન્થેટીક] ૫૦ ભાગ

ટરપાઈનલ ૪૦ ભાગ

લોને લોલ ૧૦ ભાગ

મશક ક્રીસ્ટલ [સિન્થેટીક] ૨ ભાગ

બધાને મેળવી શીશીમાં નાખવું અને વારંવાર હલાવીને એક રસ કરી નાખવું.

નરગીસ

નારસીસ ઑટો [સિન્થેટીક] ૫૦ ભાગ

ઑટો રોઝ [„] ૨૧૧ ભાગ

મશક ક્રીસ્ટલ [„] ૧૧૧ ભાગ

ઉપર મુજબ તૈયાર કરવું.

વાયોલેટ

બેન્જલ બેન્જેથેટ ૧૦૦ ભાગ

હીકાવેલ્યન-વાયોલેટ ૨૭ ભાગ

ધરાદહીન	૨૫ ભાગ
હીકા મ્યુજનાટ	૫ ભાગ
સીન્થેટીક મશ્ક સોલ્યુશન	૫ ભાગ
ઓટો કૈસિયાર્થ સી૦	૨ ભાગ

ઉપર મુજબ તૈયાર કરવું.

એ ફલાવર

એસેન્સ ઓફ રોઝ	૧૦ તોલા
„ „ જસ્મીન	૧૦ „
„ „ ઓરેંજ ફલાવર	૧૦ „
„ „ કૈસિયાર્થ [Cassie]	૧૦ „
ટીચર વેનીલા	૫૦ „
કડવી બદામનું તેલ	૦૧ તોલા

બનાવવાની રીત ઉપર પ્રમાણે.

યૂ-ડી-કોલોન

ઓર્થલ ઓફ અરગોમેટ	૧૦ ભાગ
„ „ નિરોલી	૧૫ ભાગ
„ „ સાર્થટ્રન	૫ ભાગ
„ „ સાર્થફ્ટ	૫ ભાગ
ટીકચર ઓફ ખેન્નેઈન	૫ ભાગ
„ „ એમ્બર ગીસકા	૫ ભાગ
એસેન્સ ઓફ રોઝ	૦૧ ભાગ
આલ્કો હોલ	૧૦૦૦ ભાગ

બધાને બરાબર મિલાવી આઠ દિવસ રાખી મૂકી, ગાળીને શાશીઓ ભરી લેવી.

લવંડર

રેક્ટોફાઇડ સ્પીરીટ	૪૫ તોલા
એસોશિયલ ઓફ ઇંગ્લિશ લવંડર	૨૦ ”
ઓટો ડી રોઝ	૦૧ તોલા
બધાને મેળવી શીશીઓ ભરી લેવી.	

ઓટો ગુલાબ

સુખડનું તેલ ૮ ઔંસ અને હીકા ગુલાબ ૨ ઔંસ. બંનેને મેળવીને શીશીઓ ભરી લેવી. આ રીતે ઓટો ચમેલી, ઓટો બેલા, ઓટો બકુલ, ઓટો જસ્મીન વગેરે હીકા સેન્ટ અને સુખડના તેલના ઉપરોક્ત મિશ્રણ મુજબ બનાવી શકાય છે.

હવે કેટલાંક સુગંધિત જળના પ્રયોગો રજૂ કરું. આપણે ત્યાં ગુલાબ, કેવડો, સુવા વગેરેમાંથી સુગંધિત જળ કાઢવાનો પ્રયોગ વરાળયંત્ર દ્વારા કરવામાં આવે છે. ચાર ગણા પાણીમાં અથવા બમણા પાણીમાં જેનું જળ કાઢવું હોય તે ફૂલો વગેરે નાખીને વરાળયંત્રદ્વારા અર્ધ પ્રમાણમાં કાઢી શકાય છે. પરંતુ જંદલી રસાયનિક રીત આજે વધુ પ્રચાર પામી છે અને એ રીતથી ખૂબ સરસ સુગંધિત જળ તૈયાર થાય છે.

ગુલાબજળ

રોઝ ઓઇલ	૨૧૧ ગ્રામ
લવંગનું તેલ	૦૧ ગ્રામ
આલ્કોહોલ	૧ ઔંસ
ડીસ્ટીલ્ડ વોટર	૫ પાઈટ

પ્રથમ બંને તેલને મેળવી પછી તેને આલ્કોહોલમાં મિશ્રિત કરી નાખવાં. છેવટે પાણીને જરા ઉકાળી તેમાં એ મિશ્રણ નાખીને

વાસણુ ઢાંકી રાખવું. એકાદ કલાક પછી બધું મળી ગયું હોય ત્યારે શીશીઓ ભરી લેવી.

લવંડર વોટર

ઓઇલ ઓફ લવંડર ૧૦ તોલા

આલ્કો હોલ ૨ શેર

ગુલાબજળ ૧ શેર

કાર્બોનેટ ઓફ મેગ્નેશિયા ૪૩૨ જેટલું

લવંડરનું તેલ અને કાર્બોનેટ ઓફ મેગ્નેશિયાને મેળવીને ગુલાબજળમાં મેળવી દેવું. પછી ફિલ્ટર કાગળમાંથી ગાળીને આલ્કો હોલ સાથે મેળવી બાટલીઓ ભરી લેવી.

સુગંધિત એમોનિયાનું પાણી

ઓઇલ લવંડર ૩૦ ટીપાં

ઓઇલ બરગોમેટ ૩૦ ટીપાં

ઓઇલ રૌઝ ૧૦ ટીપાં

તજનું તેલ ૧૦ ટીપાં

લવંગનું તેલ ૧૦ ટીપાં

એમોનિયાનું પાણી ૧૫ તોલા

એક પહોળા મોઢાની શીશી લઈ તેમાં એક એમોનિયા કાર્બોનેટનો ટૂકડો નાખવો. પછી એમાં બધાં તેલ મેળવીને નાખી દેવાં. છેલ્લે એમોનિયાનું પાણી નાખી એક રાત રાખી મૂકવું. આ મિશ્રણ માથાના દુઃખાવામાં સુધવા માટે કામ આવે છે.

ડિલ વોટર

ઓઇલ ઓફ ડીલ ૧૬ રતી

આલ્કો હોલ (60% ૫ તોલા

ડીસ્ટીલ્ડ વોટર ૩૧ તોલા

ટાલ્ક [અબરક] ૫ રતી

પ્રથમ ડીલ ઓછલને આલ્કાહોલ સાથે મેળવીને તેમાં થોડું થોડું કરીને પાણી મેળવી દેવું. છેવટે અબરકનો ખારીક બૂકા મેળવી ત્રણ કલાક રહેવા દેવું. વચ્ચે વચ્ચે હલાવતા જવું. પછી ગાળોને બાટલી ભરી લેવી.

કપૂરશમ્બુ

કપૂર

તોલા ૫

ડોસ્ટીલ્ડ વોટર

મણુ ૧૥

કપૂરનું ખારીક ચૂર્ણ કરી પાણીમાં નાખી આઠ દિવસ સુધી એ પાણીને ઢાંકી રાખવું. પછી શીશાએ ભરી લેવી. અતિસાર અને કાલેરામાં સારું કામ આપે છે. સ્વચ્છતા માટે પણ વાપરી શકાય છે.

સાચુ

સાચુનો ઉદ્યોગ આજે ખૂબ વિકસી રહ્યો છે. ગરીબથી માંડીને શ્રીમંત સુધીના દરેક માણસોને ઓછે વત્તે અંશે સાચુની જરૂર પડે છે. આપણા દેશમાં પહેલાં નાવા-ઘોવાનો સાચુ વિદેશથી પુષ્કળ આવતો. આજે દેશી કારખાનાઓની પ્રગતિ થયેલી હોવાથી વિદેશી સાચુનો વપરાશ કંઈક ઓછો થયો છે, છતાં દર વર્ષે લાખો રૂપિયા વિદેશમાં ખેંચાઈ જાય છે.

સાચુનો ઉદ્યોગ એવો છે કે મોટા કારખાનાઓ પણ કરી શકાય અને ગૃહઉદ્યોગ તરીકે પણ ચલાવી શકાય. કેટલાક સસ્તા નહાવાના તથા ઘોવાના સાચુઓ ઘેર બનાવીને વહેંચવામાં આવે તો જરૂર કમાણી કરી શકાય. આ પ્રકરણમાં સાચુની બનાવટ માટે એટલી વિસ્તૃત ચર્ચા કરવામાં આવશે કે જેથી બનાવનારને કશી મુશ્કેલી ન પડે, તેમ એવા પ્રયોગો રજૂ થશે કે જેથી લોકો સરળતાથી લાભ લઈ ઉદ્યોગ કરી શકે.

કામળ અને કઠોર સાચુ

ઘણા કામમાં સાચુનો ઉપયોગ કરી શકાય છે. જેવા કે, નાવા ઘોવાના કામમાં, ગડગૂમડ ઘોવાના કામમાં, હંમેશના વસ્ત્રો સાફ કર-

બના કામમાં, ધોખીઓના કામમાં, કારખાનાઓ, ફેક્ટરી અને સારા મકાનો ધોવાના કામમાં, હાથ ધગ ધોવાના કામમાં, તેમ ખીજી ધસ્ટી ચીજો સાફ કરવાના કામમાં સાચુનો ઉપયોગ કરી શકાય છે. આ બધા કામમાં વપરાતો સાચુ જુદી જુદી રીતથી યનાવેલો હોય છે. દાખલા તરીકે, જે સાચુ નહાવાના કામમાં આવે છે, તેમાં કિંમતી ચીજો પડી હોય છે. આવા સાચુના ઉપયોગથી શરીર મુંવાળું રહે છે અને ચીકાશ દૂર થાય છે. આ પ્રકારના સાચુને ટાયલેટ સાચુ કહે છે, ગડગૂમડ માટે વપરાતા સાચુમાં કંઈક દવાઓનું મિશ્રણ હોય છે. અને એ સાચુ દવાના નામથી જ વેચાય છે. જેમકે, કારબોલિક સાચુ, કપુરનો સાચુ, ગંધકનો સાચુ, કોલટારનો સાચુ, નેપથલ સોપ વગેરે. કપડા ધોવાના સાચુમાં એવા પ્રકારના ક્ષારની મિલાવટ કરવામાં આવે છે કે જે સસ્તા હોય છતાં મેલ કાઢવામાં તીવ્ર હોય, ખસુ ધોખીના સાચુમાં વધારે સસ્તી વસ્તુઓ નાખવામાં આવે છે. આ સાચુ જલદી ન ધસાય એવો કંઈક રુક્ષ હોય છે. ઘર કે કારખાનાઓ ધોવાના સાચુ પણ આવા સસ્તા યનાવવામાં આવે છે. આ સિવાય એક ખાસ પ્રકારનો સાચુ હોય છે, જેને સમુદ્રી સાચુ કહેવામાં આવે છે. આ સાચુ દરિયાના ખારા પાણીમાં સારું કામ કરી શકે છે. ખીજા સાચુ ખારા પાણીમાં જરાયે કામ આપી શકતા નથી.

આમ દરેક કાર્ય માટે જુદા જુદા પ્રકારના સાચુઓ તૈયાર કરવામાં આવે છે. આમાં કોઈ કોમળ હોય છે—કોઈ કઠોર હોય છે. કોમળ સાચુ પાણીમાં જલદી ધસાઈ જાય છે, અને ફિણ વધારે ઉત્પન્ન કરે છે. નહાવા માટે કે ગડગૂમડ માટે આવા સાચુઓ જ કામમાં આવે છે. પરંતુ ધોખીઘાટનો સાચુ તો એકદમ કઠોર હોય છે. એને ધસાતાં તેમ જ મેલ કાપતાં વાર લાગે છે. આમ સાચુઓના મુખ્ય બે સ્વરૂપ છે. કોમળ સાચુ અને કઠોર સાચુ. સાધારણ રીતે જે સાચુમાં કાર્બિક સોડા, ચરખી અથવા નાળિયેરનું તેલ મળેલું હોય છે તે કઠોર હોય

છે, અને જે સાથુ કાર્ટિક પોટાસ અને અળશી અથવા એરંડીના તેલથી તૈયાર થાય છે કામળ હોય છે. આ સિવાય મગફળી, મહુઆ વગેરેના યોગથી તૈયાર થતા સાથુ વચલા ગાળાના હોય છે. એ નથી બહુ કઠોર હોતા કે નથી બહુ કામળ.

જે સાથુ વધારે ઘસાય નહિ તેમ ફીણુ વધારે આપે તે સાથુ બળ્લરમાં સારી રીતે વહેંચી શકાય. જે સાથુ વધારે કામળ હશે તે પાણીમાં ઝટ ઓગળી જશે અને પરિણામે મોંઘા પડશે. કઠોર સાથુ વધારે ઘસાતો તો નથી, પણ ચોકખાઈમાં વધારે કામ આપતો નથી. એટલે સાથુ બનાવવામાં ખૂબી એજ છે કે એમાં કામળતા અને કઠોરતાનું મિશ્રણ એવા યોગથી થવું જોઈએ કે ગુણુ વધારે આપે પણ દોષ જરાય ન આવે. આ લક્ષ્ય સામે રાખીને જ કારીગરે પોતાની રીતને ગુપ્ત રાખતા હોય છે. આ પ્રકરણમાં આગળ જે જે સાથુના પ્રયોગો આપવામાં આવ્યા છે, તે બધા આ લક્ષ્ય સામે રાખીને જ લખવામાં આવ્યા. જતાંય સુરૂ વાંચકો એ બધા પ્રયોગો પર કંઈક પોતાની બુદ્ધિ દોડાવીને વધુ સરસ બનાવવાની વિચારણા કરશે તો એમાં એમની સફળતા રહેલી ગણાશે.

સાથુની ઉત્તમતા એના મસાલાની યોગ્ય ચૂંટણીમાં જ રહેલી છે. એથી એ બધા મસાલાનો વિસ્તૃત પરિચય આપવા હીક પડશે. દરેક પ્રકારના સાથુ બનાવવામાં બે વસ્તુઓ મુખ્ય હોય છે.

૧ તેલ અથવા ચરબી.

૨ ક્ષાર અથવા આલ્કલી.

આ બે ચીજો વગર કાઈપણુ સાથુ તૈયાર થઈ શકતો નથી. હવે સાથુમાં જેટલી વસ્તુઓની જરૂર હોય છે તેના મુખ્યત્ત્વે આઠ જાગ પાડી શકાય—

૧ ચરબી અથવા તેલ.

૨ આલ્કલી અથવા ક્ષાર.

૩ મીઠું.

૪ રાજન અથવા રાળ.

૫ ભરતી કરવાનો મસાલો. જેથી સાચુ સરતો પડે. ખારો, માટી વગેરે.

૬ સુગંધી.

૭ રંગ.

૮ પાણી.

આમાં પાણી સિવાયની બધી વસ્તુઓનો વિસ્તૃત પરિચય આપવો જરૂરી છે.

તેલ અને ચરબી

ચરબી: સાચુ માટે બે પ્રકારની ચરબી ઉપયોગમાં લેવાય છે. [૧] સુઅરની ચરબી, જેને અંગ્રેજીમાં લાર્ડ કહે છે અને [૨] અન્ય જનવરોની ચરબી, જેને અંગ્રેજીમાં 'ટેલો' [tallow] કહેવામાં આવે છે. આમાં લાર્ડ ખૂબ મોંઘી મળે છે, એથી એનો ઉપયોગ માત્ર નહાવાના અને હળમતના સાબુમાં જ થાય છે. લાર્ડથી સાચુ કોમળ અને મજબૂત બને છે. આથી બનેલો સાચુ ખૂબ ચીકણો, સુંદર, મજબૂત, નિર્ગંધ અને ટકાઉ બને છે. જૂનો થતાં પણ બગડતો નથી. લાર્ડમાં પણ ઘણી જાત હોય છે. જે ચર્બી સુઅરના ગુદામાંથી નીકળે છે, તે વધારે કિંમતી ગણાય છે.

સાચુ બનાવવામાં જે વધારે છૂટથી વપરાય છે તે ટેલો ચરબી છે. આમાં પણ સારી નરસી જાત આવે છે. ખાસ કરીને જનવરના આંતરડાની આસપાસ જે ચરબી હોય છે તે વધારે સારી મનાય છે, અને જે હાડકામાંથી કાઢવામાં આવે છે તે સહુથી હલકી હોય છે.

ટેલોથી બનાવેલો સાચુ કઠોર, ચીકણો, નિર્ગંધ અને મજબૂત હોય છે. એથી સાચુ બનાવવાવાળા કોમળ સાબુમાં પણ આ ચરબીની થોડીઘણી મિલાવટ કરે છે. એથી સાચુને બહુ ઘસારો લાગતો નથી.

પણ આપણા દેશના લોકો ધર્મપરાયણ હોવાથી ચરબીવાળા સાબુનો ઉપયોગ કરતા નથી. એટલે ચરબીનો ઉપયોગ ન કરવો એ વધારે સારું છે.

તેલ:—તેલની બે જાત છે. એક ખનીજ તેલ અને બીજું વનસ્પતિ જાતિય તેલ. ગ્રાસતેલ, પેટ્રોલ વગેરે ખનીજમાં ગણાય. એરડી, મહુઆ, અળસી, કપાસીઆ, ટાપરુ, તેલ વગેરેમાંથી નીકળતાં તેલ વનસ્પતિ જન્ય કહેવાય. સાબુના કામમાં ખનીજ તેલ સાવ નકારાત્મક છે. એટલે આપણે અહીં સાબુમાં ઉપયોગ કરી શકાય એવા વનસ્પતિ જન્ય તેલની જ ચર્ચા કરીશું.

ટાપરાનું તેલ:—સાબુ બનાવવામાં ટાપરાના તેલનું મહત્વ સૌથી વધારે છે. આની પેદાશ ભારતના પૂર્વ-પશ્ચિમ સમુદ્ર કિનારે તથા ગંગા, ધ્રુવપુત્રા અને ઈરાવતી નદીઓના કંઠલાક લાગતી આસપાસ છે. કાચિનમાં જે નાળિયેર ઉત્પન્ન થાય છે તેનું તેલ સર્વ શ્રેષ્ઠ હોય છે અને એમાંથી બનાવવામાં આવતો સાબુ પણ સારો નીવડે છે.

ટાપરાના તેલથી તયાર થતા સાબુ રંગમાં બરફ જેવા હોય છે અને ખારા-મીઠા બંને પાણીમાં સરખાં ફીણ આપે છે. એથી સમુદ્રી સાબુમાં આવેલો ખાસ ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. ટાપરાના તેલના ફીણ જરા હળવાં હોય છે. વધુ સમય ટકી શકતાં નથી. આવી જ સ્થિતિ સુઅરતી ચરબીવાળા સાબુની હોય છે.

વ્યાપારિક દૃષ્ટિએ ટાપરાના તેલનું મહત્વ એટલા માટે વધારે છે કે તેમાં પાણી ખૂબ સમાય છે. અને ક્ષારિય તેમજ અન્ય હલકી ભરતી પણ વધુ પ્રમાણમાં સમાવી શકાય છે. તેથી સાબુ ઘણો સસ્તો પડે છે. એ સિવાય ટાપરાના તેલમાંથી ઠંડી અને ગરમ બંને રીતથી સાબુ બનાવી શકાય છે.

પણ આ તેલમાં એક મોટો દોષ પણ છે, તે એ કે ટાપરેલનો સાબુ લાંબો સમય સારો રહી શકતો નથી. ઉનાળામાં સૂકાઈ જાય

છે, એમાંમાં તો કાઈ વખતે લોહ જેવો પણ થઈ જાય છે. આ સાથુ કઠોર નતીનો હોવાથી કામળ ચામડીવાળાને કઠોરતાનો અનુભવ કરવો પડે છે. સાથોસાથ પાણીમાં વધારે ધસાય છે. આ દોષોને ટાળવા માટે કારિગરો ટેલો ચરખીનો આની સાથે મેળ સાધીને સાથુને સરસ કરે છે.

અળસીનું તેલ:—આપણા દેશમાં લગભગ દરેક ઠેકાણે અળસીનો પાક થાય છે. અળસીનું તેલ લીસું અને રંગમાં કંઈક મળગૂમળું હોય છે. ખાસ કરીને પારદર્શક સાથુ તૈયાર કરવા માટે આ તેલનો ઉપયોગ થાય છે. કાર્સ્ટિક પોટાશ સાથે અળસીના તેલનો સાથુ બણેા સારો અને વધુ ફીણુ આપનારો અને છે, પણ કાર્સ્ટિક સોડા સાથે આ તેલનો રંગ સારો નથી આવતો. આનો વ્યવહાર માછલી અને કપાશિયાના તેલ સાથે કરવામાં આવે છે.

એરંડિયું—એરંડી પણ ભારતવર્ષમાં લગભગ દરેક સ્થળે પેદા થાય છે. આના તેલનો પ્રયોગ મોટા ભાગે કામળ નતીના સાથુમાં કરવામાં આવે છે. કાર્સ્ટિક સોડા સાથે આ તેલ ઠંડી અને ગરમ પદ્ધતિથી મળી શકે છે. ફીણુ ઉત્પન્ન કરવાની શક્તિ આ તેલમાં વધારે સારી હોય છે. આ સાથુ વધારે પડતો કામળ થાય છે, એથી આમાં કંઈક ટોપરેલનું કે અળસીનું તેલ મિશ્રણ કરવામાં આવે છે.

મહુઆનું તેલ—સાથુમાં આજે આ તેલનો પ્રચાર ખૂબ વધી રહ્યો છે. આ તેલ ભાવમાં સસ્તું પડે છે અને આનો બનેલો સાથુ કામળ નતીનો હોય છે. મોટે ભાગે આ તેલ તલ, ટોપરું, અથવા ચરખીના મિશ્રણમાં વધુ ઉપયોગી જણાયું છે.

કપાસીઆનું તેલ—આ તેલ પણ સસ્તું અને ઉપયોગી છે. જો કે રંગમાં આ તેલ મેલું હોય છે, પણ શુદ્ધ કરવાથી સરસ બની જાય છે. ખાસ કરીને કપડા ધોવાના પીળા સાથુઓમાં આનો ઉપયોગ

થાય છે. પણ આ તેલનો સાથુ વધારે મુલાયમ હોય છે, એટલે એને નક્કર કરવા માટે એમાં સોડા એસ અથવા સોડીયમ સિલિકેટની મેળવણી કરવામાં આવે છે.

મગફળીનું તેલ—આ તેલ પણ સાથુ માટે ખૂબ ઉપયોગી છે. આનો રંગ સ્વચ્છ અને સહેજ પીળો હોય છે. આની બનાવટનો સાથુ ખૂબ મુલાયમ થાય છે અને રંગમાં સફેદ બને છે. આમાં પણ સારા નરસા તેલની કાટી હોય છે.

મદ્રાસ અને મુંબઈ પ્રાંતમાં મગફળીના તેલનો પ્રચાર વધારે છે. ગરીબો ને અમીરો આ તેલનો ખાવામાં ઉપયોગ કરે છે, તેમ આમાંથી ઘી પણ બનાવાય છે. જે તેલ કંઈકે રંગડા જેવું હોય છે તેનો જ સાથુમાં ઉપયોગ કરે છે.

મગફળીના તેલનો સાથુ ઘણો મુલાયમ થતો હોવાથી આમાં ચરબીનું અથવા અન્ય તેલનું મિશ્રણ કરવું જ પડે છે. આ તેલનો સાથુ બનાવવા પાછળ સો ભાગ તેલમાં લગભગ ૧૩૫ થી ૧૪ ભાગ સુધી કાસ્ટીકસોડા અથવા ૧૯ થી ૧૯૫ ભાગ સુધી કાસ્ટિક પોટાશની જરૂર પડે છે.

તલનું તેલ: તલના તેલમાંથી બનેલો સાથુ વચલી ગતનો થાય છે, અર્થાત્ એ વધુ કઠોર અગર વધુ કામળ બનતો નથી. આ સાથુ રંગમાં સફેદ થાય છે અને ફીણ ખૂબ આપે છે. પણ આમાં તૈલામ્લ [ફ્રીએસિડ] વધારે હોવાના કારણે ઠંડી પદ્ધતિથી આનો સાથુ સારો થઈ શકતો નથી. ગરમ રીતથી સરસ થાય છે. ખાસ કરીને કપડા ધોવાનો સાથુ બનાવવો હોય ત્યારે આ તેલ સાથે ટોપરાનું અથવા મહુઆનું તેલ મેળવવામાં આવે છે. એથી સાથુના ગુણમાં વધારો થાય છે.

કાસ્ટીક સોડા અથવા કાસ્ટીક પોટાશની લાઈ ખાસ કરીને આ તેલમાં ૩૬° ૩૭° બ્યુમ સુધીની શક્તિની હોવી જોઈએ.

અન્ય તેલ: ઉપરોક્ત તેલો સિવાય, સાણુ બનાવવા માટે ખીર્ન પણ ધણા તેલો કામમાં લઈ શકાય છે. નીમ તેલ, કરંજ તેલ વગેરે તેલોનો આમાં ઉપયોગ કરી શકાય છે.

આલ્કલી અથવા ક્ષાર

આમાં નીચે લખેલી ચાર વસ્તુઓ મળેલી હોય છે.

[ક] કાસ્ટિક સોડા.

[ખ] કાસ્ટિક પોટાશ.

[ગ] સોડિયમ કાર્બોનેટ.

[ઘ] કાર્બોનેટ ઓફ પોટાશ.

આ ચારેયનું જુદું જુદું વર્ણન નીચે આપવામાં આવે છે.

કાસ્ટિક સોડા:—સાણુ બનાવવામાં આ ક્ષાર સૌથી વધુ કામમાં આવે છે. બજારમાં આ ક્ષાર ચાર રૂપે વહેંચાય છે.

[૧] સળીઓના સ્વરૂપમાં.

[૨] પાતળી પતરી અથવા ફેતરા જેવા રૂપમાં.

[૩] ઢેફાના આકારમાં.

[૪] પ્રવાહી જેવી હાલતમાં.

આમાં જે સળીઓના રૂપમાં મળે છે, તે ખૂબ મોંઘી હોય છે. પાણી જેવા રૂપમાં જે મળે છે તેના પર વિશ્વાસ ન રાખી શકાય. માત્ર પતરીઓ કે ઢેફા જેવા રૂપમાં જે વેચાય છે તે જ મોટે ભાગે કામમાં આવે છે. ઢેફા કરતાં પતરીઓ જરા મોંઘી પડે છે.

કાસ્ટીક સોડાનો રંગ ચૂના જેવો સફેદ હોય છે. એને હવા ભાગે કે તરત પ્રવાહી બની જાય છે, અને ખરાબ થઈ જાય છે. એથી એને હવામાં કદી ખુલ્લો ન રાખવો જોઈએ.

બજારમાં મળતો કાસ્ટિક સોડા જુદી જુદી જાતના પાવરનો હોય છે. દરેક પ્રકારના કાસ્ટિકમાં સોડાનું પ્રમાણ જુદા જુદા રૂપથી હોય છે. દાખલા તરીકે ૬૦°ડીગ્રીના નામથી જે કાસ્ટિક સોડા વેચાય છે, તેમાં શુદ્ધ સોડાનો અંશ સેંકડે ૭૭.૪૨ ટકા હોય છે. જે કાસ્ટિક સોડા સોએ સો ટકા શુદ્ધ હોય છે, તે ૭૦.૫ ડીગ્રીનો હોય છે. જુદી જુદી શક્તિવાળા કાસ્ટિકમાં શુદ્ધ સોડા કેટલા પ્રમાણમાં હોય છે તેનો કોઠો નીચે આપવામાં આવે છે.

શક્તિ	શુદ્ધ સોડાનું પ્રમાણ
૬૦ ડીગ્રી	૭૭.૪૨
૭૦ „	૮૦.૩૨
૭૨ „	૮૨.૬૦
૭૪ „	૮૫.૪૮
૭૬ „	૮૮.૦૬
૭૭ „	૮૯.૩૫
૭૭.૫ „	૧૦૦.૦૦

ઉત્તમ કાસ્ટિક સોડામાં ૯૮ ટકા શુદ્ધ સોડાથી ઓછો ન મળવો જોઈએ.

સાબુની બનાવટમાં જુદી જુદી જાતના તેલની સાથે જુદા જુદા પ્રમાણથી કાસ્ટિક સોડાની મેળવણી કરવામાં આવે છે, નીચેના કોઠા પરથી સમજી શકાશે.

તેલ અથવા ચરબીની જાત.	કાસ્ટિક સોડાનું પ્રમાણ.
ટાપરેલ	૧૭૩ થી લઈને ૧૯ ભાગ સુધી
એરડિયું	૧૨૩ થી „ ૧૩૧ „
અળસીનું તેલ	૧૩૧ થી „ ૧૪ „
મગફળીનું તેલ	૧૩ થી ૧૪ ભાગ સુધી

મહુઆનું તેલ	૧૧ થી ,, ૧૧૧ ,,
સરસવનું તેલ	૧૨ થી ,, ૧૨૧ ,,
તલનું તેલ	૧૩ થી ,, ૧૪ ,,
જૈતુનનું તેલ	૧૩ થી ,, ૧૪ ,,
માછલીનું તેલ	૧૨૧ થી ,, ૧૪ ,,
લાડચરખી	૧૩ થી ,, ૧૪ સુધી
ટેલો ચરખી	૧૩૧ થી ,, ૧૪ ,,

અગાઉના જમાનામાં સાથુ બનવનારા કારીગરો સોડા ખારને ચૂનાના પાણી સાથે ઉકાળીને ઘેર જ કાસ્ટિક સોડા તૈયાર કરતા હતા, પણ અત્યારે તૈયાર કાસ્ટિક સોડા મળે છે અને તે બનાવવા કરતાં સસ્તો પડે છે.

કાસ્ટિક પોટાશ: સાથુ બનાવવામાં કાસ્ટિક પોટાશ, કાસ્ટિક સોડા જેવું જ કામ કરે છે. આ જરા કિંમતમાં મોંઘો હોય છે, આનો ઉપયોગ કેમળ જાતિના સાથુ બનાવવામાં ખાસ કરીને કરવામાં આવે છે. નહાવાના તથા હામમતના સાથુમાં આનો ઉપયોગ ખાસ થાય છે, કારણ કે આના યોગથી સાથુ ખૂબ ફીણુ આપનારો બને છે. સસ્તા અને કપડા ધોવાના સાથુઓમાં આનો ઉપયોગ કરવામાં આવતો નથી. કાસ્ટિક પોટાશથી તૈયાર થયેલો સાથુ ઘસાય છે વધારે, તેમ કાસ્ટિક સોડા કરતાં કાસ્ટિક પોટાશનું પ્રમાણ પણ વધારે નાખવું પડે છે. દાખલા તરીકે જ્યાં ૧૦૦ ભાગ તેલમાં ૧૩ થી ૧૪ ભાગ કાસ્ટિક સોડા આવે ત્યાં કાસ્ટિક પોટાશના ૧૮ થી ૨૦ ભાગ આવે છે. એટલે સસ્તા સાથુમાં આનો ઉપયોગ કરી શકાતો નથી.

સોડિયમ કાર્બોનેટ: ખાસ કરીને બજારમાં બે પ્રકારના સોડા વેચાય છે. સોડા એશ અને વોશીંગ સોડા. સોડા એશનો ઉપયોગ ચૂર્ણ રૂપે જ સાથુ બનાવવાનો હોય છે તેમાં થાય છે, અને વોશીંગ

સોડાનો ઉપયોગ ધોવાના સાથુમાં છૂટથી કરવામાં આવે છે, પણ એક વાત ખાસ યાદ રાખવી કે ૧૦૦ ભાગ તેલમાં ૫ થી ૭ ભાગ વોશીંગ સોડા જ નાખવો એથી વધારે કદી ન મેળવવો.

એક ત્રીજા પ્રકારનો સોડા વેચાય છે તેને સોડા પાર્થિકાર્બ કહે છે. આ મોટે ભાગે ખાવાના જ કામમાં આવે છે.

કાર્બોનિટ ઓફ પોટાશ:-સાથુ બનાવવામાં આપણા ઉપયોગમાં આવે છે, પરંતુ આનો છૂટથી વ્યવહાર કરી શકાતો નથી.

મીઠું:-આનો ઉપયોગ પાણીથી સાથુને જુદો પાડવામાં કરવામાં આવે છે. એની વિધિ આગળ બતાવવામાં આવશે. અંગ્રેજીમાં આ વિધિને 'ઝેનિંગપ્રેસેસ' કહે છે. ખાસ કરીને તેલના આડમા ભાગે મીઠાનો યોગ કરવામાં આવે છે.

રાજન અથવા રાળ:-કપડા ધોવાના સાથુમાં આનો વ્યવહાર ખાસ કરીને કરવામાં આવે છે. આની મેળવણીથી સાથુ કંઈક નક્કર બને છે અને શીણ સારાં આપે છે. સાથો સાથ ચોકખાઈમાં પણ વધારો થાય છે, પણ આમાં એક અવગુણ એ છે કે સાથુમાં જરા ચીકાસ આવે છે.

ધોળા અથવા પીળા સાથુમાં સાફ કરેલી ઉચ્ચ પ્રકારની રાળ નાખવી જોઈએ. પણ મેલા અને જૂખરા રંગના સાથુમાં હલકા પ્રકારની રાળ નાંખવામાં વાંધા નથી.

ભરતીનો મસાલો:-ભરતીના મસાલાની આવશ્યકતા સાથુને સસ્તો બનાવવા માટે જ છે, છતાં પણ હંમેશાં એવી વસ્તુઓની ભરતી કરવી જોઈએ કે જેથી સાથુની સફાઈનો ગુણ ઘટે નહિ. અને ભરતીનું પ્રમાણ એટલું બધું ન હોવું જોઈએ કે જેથી સાથુ ખરાબ થઈ જાય.

મોટે ભાગે ભરતીમાં સિલિકેટ ઓફ સોડા, સ્ટાર્ચ, સલ્ફેટ ઓફ સોડા, સોપ્સ્ટોન, લુતડો, ટંકણ વગેરેનો ઉપયોગ થાય છે. આમાં સિલિકેટ ઓફ સોડા સહુથી વધારે મહત્વ ધરાવે છે. આ એક અત્યંત ગાઢ અને લસાદાર વસ્તુ છે. તરલ કાચને મળતી છે. કપડા ધોવાના સાબુમાં ૫ ટકાથી ૨૫ ટકા સુધી નાખી શકાય છે. વધારે પ્રમાણમાં નાખવાથી સાબુ ખરાબ થઈ જાય છે. આના યોગથી સાબુમાં કઠોરતા આવે છે અને સાથે સાથે સફાઈની તાકાત પણ વધે છે. કોમળ જાતિના સાબુમાં આના બદલે સિલિકેટ ઓફ પોટાશ નાખવામાં આવે છે.

સુગંધ:—સાબુની પ્રાકૃતિક ગંધ સારી નથી હોતી. એથી એમાં કોઈપણ પ્રકારની સસ્તી કૃત્રિમ સુગંધ નાખવામાં આવે છે. નહાવાના જાંચા પ્રકારના સાબુમાં કિંમતી સુગંધ નાખવામાં આવે છે. આને માટે બજારમાં અનેક પ્રકારની કૃત્રિમ સુગંધો મળે છે. તજ, લવંડર, સવીંગ, યુકેલીપ્ટસ, નારંગી વગેરે તેલોનો વધારે ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. કૃત્રિમ સુગંધોમાં એકથી વધુની મિલાવટ કરીને કોઈ નવા જ પ્રકારની સુગંધ પેદા કરવામાં આવે છે. સુગંધની પસંદગી કરતાં પહેલાં એ વિચાર ખાસ કરવો જોઈએ કે જેથી સાબુનો રંગ અને ગુણુ અલિપ્ત થઈ જાય.

રંગ:—રંગની પસંદગીમાં પણ એ બાબતનું ધ્યાન રાખવું જરૂરી છે કે કોઈ એવો રંગ ન મેળવવો જોઈએ કે જેથી સાબુના ક્ષારિય દ્રવ્યો પર ખરાબ અસર પડે. પહેલાં ખનીજ પદાર્થોથી બનેલા રંગનો ઉપયોગ કરવામાં આવતો હતો, પણ એથી એ રંગ સાબુ પર ફૂટી નીકળતો હતો. અત્યારે તો કાલટારમાંથી તૈયાર થતા ખાસ રંગનો જ ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. જે બજારમાંથી પુષ્કળ પ્રમાણમાં મળી શકે છે.

રંગ નાખવામાં એ વાતનું પણ ધ્યાન રાખવું જોઈએ કે જે

પ્રકારની સુગંધ હોય તેને મળતો જ રંગ હોવો જોઈએ. દાખલા તરીકે ચંદનની સુગંધ સાથે આછો પોળો રંગ, ખસની સુગંધ સાથે લીલો રંગ, ગુલાબની સુગંધ સાથે આછો ગુલાબી રંગ. આમ સમજીને વિચારવામાં આવે તો સાબુની ગંધને પ્રાકૃતિક રૂપ આપી શકાય.

પ્રથમ રંગને પાણીમાં ઘોળી ગાળીને જ સાબુમાં મેળવવો જોઈએ. એથી સાબુના દરેક ભાગમાં રંગ એક સરખો મળી જાય છે. રંગનું પ્રમાણ પણ ચોક્કસ નક્કી કરી લેવું જોઈએ અને ઘણા સાબુઓમાં નવા જ પ્રકારનો રંગ દેવાનો હોય ત્યારે બે રંગનું યોગ્ય મિશ્રણ કરી લેવું જોઈએ.

સાબુ બનાવવાની રીત

સાબુ બનાવવાની બે રીત છે.

[૧] ઉકાળીને અથવા ગરમ રીતથી.

[૨] ઉકાળ્યા વગર અથવા ઠંડી રીતથી.

ઉકાળીને ગરમ રીતથી સાબુ બનાવવાની પણ બે પદ્ધતિ છે.

[૧] સંપૂર્ણવિધિ.

[૨] અસંપૂર્ણવિધિ.

આમાંથી પ્રથમ ઠંડી રીતના સાબુ બનાવવાની પદ્ધતિનો વિચાર કરીએ. કારણ કે આ રીત બધા કરતાં સરળ છે.

ઠંડી રીતથી સાબુની બનાવટ :- ઠંડી રીતથી સાબુ બનાવતાં પહેલાં કાર્સ્ટિક સોડા અથવા કાર્સ્ટિક પોટાશને ઉચિત માત્રામાં પાણી સાથે મેળવીને ઘોળવું-તૈયાર કરવું. આ ઘોળવાને ‘લાઈ’ કહેવાય છે. આને બનાવવાની વિધિ આગળ ઉપર આપવામાં આવશે. આ ઘોળ હંમેશાં તાજે જ બનાવવો જોઈએ, અને હવાથી બચાવીને રાખવો જોઈએ, કેમ કે હવાના સંયોગથી એની શક્તિ ઓછી બની જાય છે.

ત્યારપછી તેલ અથવા ચરબીને સહજ ગરમ કરી, પીગળાવી, લાઇ સાથે મેળવી દેવી અને સંત્રામાં અથવા અમુક માપના ચોક્કસ વાસણમાં રાખીને અલગ મૂકી દેવી. આથી એની અંદર આપો આપ રસાયનિક ક્રિયા શરુ થશે. બે દિવસ પછી ખોલીને જોવાથી તૈયાર થયેલો સાધુ મળી આવશે.

લાઈ સાથે મેળવતાં એ ધ્યાન ખાસ રાખવું જરૂરી છે કે તેલ અથવા ચરબી ખૂબ ગરમ તેમ સાવ ઠંડી ન હોવી જોઈએ. સામાન્ય ગરમ હોય તો જ સાટું. આ રીતથી સાધુ બનાવવામાં ટોપરાનું તેલ વધુ સરસ કામ આપે છે. એરડિયું અથવા મહુઆનું તેલ પણ વાપરી શકાય છે.

અસંપૂર્ણ ગરમ પદ્ધતિ:—આ રીતમાં તેલ અથવા ચરબીને કડાઈમાં નાખીને ગરમ કરવામાં આવે છે. ત્યારે તે ઉકાળવા માંડે છે ત્યારે થોડી થોડી લાઇ ઉમેરીને ખૂબ હલાવવામાં આવે છે. ત્યારે બધી લાઇ મળી જાય છે ત્યારે તેલની સ્થિતિ સફેદ કઠી જેવી થઈ જાય છે. જો આમ કરતાં સહેજ સમય લાગે તો થોડી હળવી શક્તિની લાઈ વધુ મેળવવામાં આવે છે. એથી એનું રૂપ સારું થાય છે. કોઈ કોઈ વખતે સાધુ ફૂલીને ઉભરાવા માંડે છે, ત્યારે તેમાં થોડુંક પાણી નાખવામાં આવે છે. આમ બધી ક્રિયા પૂર્ણ થઈ જાય એટલે કોઈ માપના ઠામમાં નાખીને એને ટાઢું પડવા દેવું જોઈએ. સાધુ તૈયાર થઈ ગયો.

સંપૂર્ણ ગરમ પદ્ધતિ:—આ વિધિમાં પણ તેલ અથવા ચરબીને ઉપરની રીત પ્રમાણે ઉકાળીને થોડી થોડી લાઈ નાખીને મેળવવામાં આવે છે. આમાં ‘લાઇ’ મેળવવાનો નિયમ એવો છે કે પ્રથમ હળવી શક્તિની લાઈ મેળવતી જવી, અને ત્યાર પછી ધીરે ધીરે વધુ શક્તિની લાઈ મેળવવામાં આવે છે. ત્યારે લાઈ મળીને મિશ્રણ કઠી જેવું થઈ જાય ત્યારે તેમાં નીમકનું પાણી નાખીને એ મિશ્રણને ફાડવામાં આવે છે.

આથી સાચુ ફાટીને જુદો પડી જાય છે અને લાઈનું પાણી અલગ થઈ જાય છે. ત્યાર પછી એને થોડીવાર રાખી મૂકવું જોઈએ.

પછી સાચુને ઉપર ઉપરથી લઈ એક ખીજ કડાઈમાં રાખી લેવો અને બચેલું લાઈનું પાણી જુદું રાખી મૂકવું. કારણ કે લાઈના પાણીમાંથી ગ્લીસરીન મળે છે. ફરી એ સાચુને પાણીમાં મેળવીને ઉકાળવામાં આવે છે એથી એ એક રસ થઈ જાય છે. છેવટે એને પાત્રમાં નાખીને ઠંડુ પાડવામાં આવે છે. બસ, સાચુ તૈયાર.

નિમકની માત્રા જુદા જુદા તેલમાં જુદી જુદી હોય છે. ચર-ખીમાં નીમકનું પ્રમાણ ઘણું ઓછું જોઈએ છીએ. કપાસિયાના તેલમાં વધુ પ્રમાણ જોઈએ. પણ ટોપરાના તેલમાં નિમકના પાણીની અસર થતી નથી, એટલે ટોપરાના તેલના સાચુની બનાવટમાં આ પદ્ધતિ નકામી છે.

‘લાઈ’

પ્રથમ કહ્યું તેમ પાણી સાથે કાર્સ્ટિક સોડા અથવા કાર્સ્ટિક પોટાશનો ઘોળ તૈયાર કરવો તેને લાઈ કહેવામાં આવે છે. ઘોળ કરવાની ખૂબી એ છે કે જે શક્તિની ‘લાઈ’ કરવાની હોય તે હિસાબના ચોક્કસ પ્રમાણથીજ પાણી અને કાર્સ્ટિક સોડા અથવા પોટાશનું મિશ્રણ કરવું જોઈએ. કાઈપણ લોઢાના કામમાં લાઈ કરવી, પણ સાવધાન! આ ઘોળમાં હાથ ન નાખવો જોઈએ, નહિ તો હાથ બળી જશે.

કાર્સ્ટિક સોડા મોટા ઢેફાંના રૂપમાં હોય તો તેના કટકા કરી નાખવા. ફાતરા જેવો હોય તો એમને એમ ઉપયોગમાં લેવો. મિશ્રણ અથવા કાર્સ્ટિકને હંમેસા ઢાંકીને જ રાખવું. હવા લાગવાથી એની શક્તિ ઓછી થઈ જાય છે. ન્યારે ન્યારે સાચુ બનાવવો હોય ત્યારે ત્યારે તાજી લાઈ બનાવવી જોઈએ. પડતર થવાથી લાઈ નકામી થઈ જાય છે.

લાઈ કઈ શક્તિની તૈયાર થઈ છે એ જાણવા માટે ‘ હાઇડ્રો-મિટર ’ નામનું એક યંત્ર બજારમાં મળે છે. આ યંત્રને પાણી, દૂધ અથવા કોઈ પણ પ્રવાહી વસ્તુમાં મૂકવાથી, પ્રવાહીમાં રહેલ આર્પેક્ષિક ધનત્વ અથવા ગાઢપણની પરીક્ષા થાય છે. યંત્રનો જેટલો ભાગ દૂબેલો રહે એટલી ડીઝીનું ધનત્વ એ ચીજમાં હોય છે. એટલે લાઇનું ધનત્વ પણ આ યંત્રથી નક્કી કરી શકાય છે. બજારમાં ઘણી જાતના હાઇડ્રોમિટર મળે છે. એથી બુધનું હાઇડ્રોમિટર લેવું જોઈએ. કારણ કે આ પુસ્તકમાં એના જ માપથી આંકડા આપવામાં આવ્યા છે.

હવે કેટલા કાસ્તિક સોડાને કેટલા પાણીમાં મેળવવાથી કઈ શક્તિની લાઈ તૈયાર થાય છે એની યાદી નીચે આપવામાં આવે છે. આ યાદીની સહાયતાથી વાચકોને દરેક પ્રકારની શક્તિની લાઇ તૈયાર કરવાનું સુગમ પડશે.

લાઈની શક્તિ	પાણી	કાસ્તિક સોડા ૭૭ ડીઝીના
૫° બુધન	૧૦૦ ભાગ	૩૫૬ ભાગ
૧૦° "	" "	૭૪ "
૧૫° "	" "	૧૧૪૫ "
૨૦° "	" "	૧૬૭૮ "
૨૫° "	" "	૨૨૮૪ "
૨૭° "	" "	૨૬૩૬ "
૨૮° "	" "	૨૭૫૮ "
૩૦° "	" "	૩૧૦૫ "
૩૨° "	" "	૩૪૬૬ "
૩૩° "	" "	૩૬૬૮ "
૩૫° "	" "	૪૧૧૬ "
૩૬° "	" "	૪૩૨૩ "
૩૭° "	" "	૪૫૬૧ "

૩૮°	„	„	„	૪૮°૩૮	„
૪૦°	„	„	„	૫૪°૧૭	„
૪૨°	„	„	„	૬૦°૪૪	„
૪૪°	„	„	„	૬૭°૩૮	„
૪૫°	„	„	„	૬૯°૬૪	„

કારિટક પોટાશની લાઈ પણ આ પ્રમાણે જ લગભગ બનાવી શકાય છે.

સાથુ બનાવવાનો જરૂરી સામાન

મોટા મોટા કારખાનાઓમાં તો દરેક જાતના મશીનો હોય છે, પણ ગૃહઉદ્યોગની દૃષ્ટિએ ટૂંકી મૂડીમાં જોતાં થતાં કારખાનાઓમાં નીચેની થોડીક સામગ્રીઓનો પ્રબંધ કરવામાં આવે તો ચાલી શકે.

ભઠ્ઠી અથવા ચૂલો : કાંઈપણ પ્રકારનો ચૂલો આમાં કામ આવી શકે પણ તાપ ઓછોવત્તો કરી શકાય એવી વ્યવસ્થાવાળી ભઠ્ઠી કરવામાં આવે તો સારું. ઈંટની ચૂલ જેવી ભઠ્ઠી કરવી. ત્રણ બાજુથી તાપ કરી શકાય એવી વ્યવસ્થા રાખવી. આમાં તાપ ઓછો વત્તો પણ કરી શકાય અને સમાન્ય ગરમી પણ આપી શકાય.

કઢાઈ : કંદોષને ત્યાં જે મોટી મોટી કઢાઈઓ હોય છે એવી કઢાઈઓ હોય તો ઉપયોગમાં આવી શકે. સાથુનું પ્રમાણ વધારે કરવું હોય તો કઢાઈ મોટી બનાવરાવવી જોઈએ. કઢાઈનો નિયમ એવો છે કે સાથુ કરતાં પાંચગણી શક્તિવાળી કઢાઈ હોવી જોઈએ. જો એક મણુ સાથુ કરવો હોય તો કઢાઈમાં પાંચ મણુ માઈ શકે એવી ગણતરી હોવી જોઈએ, કારણ કે ઉકળતી વખતે સાથુનો ઉભરો બહુ આવે છે. જો નાની કઢાઈ હશે તો સાથુ ઉભરાઈને બહાર ચાલ્યો જશે અને નુકશાન સહવું પડશે.

સાખ ઠારવાના પાત્ર : આ પાત્રમાં ગરમ દરેલા સાથુનું પ્રવાહી ઠારવામાં આવે છે. લાકડાના અને લોઢાના બનાવી શકાય છે.

આ કામની લંબાઈ પહોળાઈ યોગ્ય માપથી કરાવી લેવી જોઈએ. મુંબઈમાં આવાં પાત્ર તૈયાર મળે છે, પણ ઘેર કરાવી લેવાથી સસ્તાં પડે છે.

સાથુ કાપવાનો તાર : પાત્રમાંથી કાઢ્યા પછી સાથુની એક સરખી ચકતીએ પાડવા માટે તારની જરૂરત પડે છે. આ કાપવા માટે નાનું હાથ યંત્ર પણ આવે છે. આથી એક સરખા કટકા કરી શકાય છે.

બીબાં : સાથુ પર છાપ પાડવાના બીબાં તૈયાર કરાવી લેવાં જોઈએ. સાથુનું જે નામ રાખ્યું હોય તે અથવા ટ્રેડમાર્ક વગેરે બધું એ બીબામાં કરાવી શકાય છે. આથી બજારમાં સાથુની જાત ઓળખાવી શકાય છે. સાથુના બીબાનું એક મશીન જે પગથી ચલાવી શકાય છે તે હમણાં જ વ્યવહારમાં મૂકાયું છે. આ મશીન પણ સારું કામ કરે છે.

આ સિવાય સાથુ પીસવાના, ચૂરો કરવાના તથા મેળવવાનાં કેટલાંક ઓળર, લાઇ બનાવવાના વાસણ, સાથુ રાખવાની પેટીઓ વગેરે પરચુરણ સામગ્રીની આવશ્યકતા રહે છે તે પણ લઈ લેવી જોઈએ.

હવે કેટલાક સાથુ બનાવવાના પ્રયોગો રજૂ કરીશ.

કપડા ધોવાનો સાથુ

સાથુ બનાવતાં પહેલાં તેલની ચૂંટણી કરવી જરૂરી છે. નાળિયેરનું તેલ અથવા ચરબીનો સાથુ બનાવવો હોય તો એ એકલાં જ ઠીક પડે, પણ એક બે તેલોની મિલાવટથી સાથુ તૈયાર કરવામાં આવે તો સાથુનો રૂપ-રંગ સારો થાય. ક્યા ક્યા તેલને કેટકેટલી માત્રામાં મેળવવાં જોઈએ, તેનું માપ નીચે આપવામાં આવે છે.

૧

ટેલો ચરખી	મણુ ૦૥
મગફળીનું તેલ	મણુ ૦
મહુઆનું તેલ	મણુ ૦

૨

ટોપરાનું તેલ	મણુ ૨
મહુઆનું તેલ	મણુ ૦૥૥

૩

મહુઆનું તેલ	મણુ ૩
તલનું તેલ	મણુ ૦૥૥
ઝેરંડિયું	મણુ ૦૥

૪

ટેલો ચરખી	મણુ ૫
કપાસિયાનું તેલ	મણુ ૨૥
રેના ઓઇલ	મણુ ૧૥૥
રાજન અથવા રાળ	શેર ૧૬

૫

ટેલો ચરખી	૨૥ મણુ
મગફળીનું તેલ	૦૥૥ મણુ
કપાસિયાનું તેલ	૨૪ શેર
રેનાનું તેલ	૧૥ મણુ
રાળ	૬ શેર

૬

મહુઆનું તેલ	૨ મણુ
નીર તેલ	૨ મણુ

૭

મહુવાનું તેલ	૩૧૧ મણુ
કરંનનું તેલ	૨૪ શેર
ટોપરેલ	૦૧ મણુ
રાળ	૬ શેર

આમાંથી જે તેલ શુદ્ધ ન જણાય તેને સમભાગ પાણી સાથે ઉકાળીને શુદ્ધ કરી લેવું.

ઠંડી રીતથી તૈયાર થતા સાયુ

૧

નાળિયેરનું તેલ	૨ મણુ
કાસ્ટિક સોડા	૧૩૧ શેર
લાઈ બનાવવા માટે પાણી	૨૬૧૧૧ શેર
સિલિકેટ ઓફ સોડા	૦૧ મણુ
સિલિકેટના ઘોળ માટે પાણી	૦૧ મણુ

પ્રથમ નાળિયેરનું તેલ જામેલું હોય તો સહજ ગરમી પર રાખીને પીગળાવી લેવું. ગરમીના દિવસોમાં ટોપરેલને ગરમ કરવાની જરૂર પડતી નથી.

કાસ્ટિક સોડાનો પાણીમાં ઘોળ કરી નાખવો. લગભગ એ લાઈ ૩૮° બ્લુમ શક્તિની થશે. આ લાઈને તેલમાં છોડતા જવી અને એક લાકડાના હાથાથી ખૂબ ઘૂંટવું. અને મળીને એક થઈ જશે. આઝીવાર ન હલાવવું. પંદરથી વીસ મિનિટ બસ થશે. વધુવાર ઘૂંટવાથી વળી મિશ્રણ ભુદું પડી જશે. અને ન્યારે એક રસ થાય છે ત્યારે ઘોળી કઢી જેવો રંગ થાય છે અને મધ જેવું ધનત્વ પકડે છે. પછી સિલિકેટ ઓફ સોડાનો ઘોળ બનાવીને એમાં મેળવી દેવો. ન્યારે બરાબર મળી જાય ત્યારે ઠારવાના ઠામમાં તેલ ઓપડીને એમાં

એ મિશ્રણ નાખી દેવું. પછી કોઈ ગરમ સ્થાનમાં એ ઠામને રાખીને તેના પર કોથળા ઢાંકી દેવા. બીજે દિવસે કપડા ધોવાનો સરસ સાણુ તૈયાર થઈ ગયો હશે. એના સરખા કટકા કરી બીબામાં ગોઠવતા જવા એટલે તમે જે જાતનું બીણું રાખ્યું હશે તે જાતની ગોટીઓ તૈયાર થઈ જશે.

આ સાણુમાં કોઈ પ્રકારનો રંગ અથવા સુગંધ મેળવવી હોય તો ઠારવાના ઠામમાં નાખતાં પહેલાં જ મેળવી દેવી જોઈએ.

૨

ટેલો ચરખી	૫ મણુ
કાસ્ટિક સોડા ૭૭°	૩૧ શેર
પાણી	૧૧૧ મણુ ૯ શેર

પ્રથમ ચરખીને ગરમ કરીને પીગળાવી લેવી. ચરખી શુદ્ધ ન હોય તો તેને સમાન પાણીમાં ઉકાળવાથી શુદ્ધ થઈ જાય છે. એકાદ કલાક સુધી ઉકાળવાથી ચરખીનો બધો મેલ પાણીમાં નીચે ખેસી જશે પછી ઉપર રહેલી ચરખી કાઢી લેવી.

કાસ્ટિક સોડાનો ઘોળ તૈયાર કરી લેવો.

પછી ઉપર જણાવેલી રીત પ્રમાણે મેળવીને ઠારી લેવું એટલે સાણુ તૈયાર થઈ જશે.

૩

મગફળીનું તેલ	૨૦ શેર
ટોપરેલ	૪૧૧ મણુ
કાસ્ટિક સોડા	૩૩ શેર
લાઈ બનાવવાનું પાણી	૬૭ શેર
સિલિકેટ ઓફ સોડા	૧૧૧ મણુ
સિલિકેટના ઘોળ માટે ગરમ પાણી	૧૧૧ મણુ

પ્રથમની રીત પ્રમાણે જ સાણુ તૈયાર કરી લેવો.

૪

નાળિયેરનું તેલ	૪ મણુ
મગફળીનું તેલ	૧ મણુ
કાસ્ટિક સોડા	૩૦૧ શેર
લાઈ માટે પાણી	૬૯૧૧૧ શેર
સિલિકેટ ઓફ સોડા	૧૧૧ મણુ
સિલિકેટના ઘોળ માટે ગરમ પાણી	૧૧૧ મણુ
સોપસ્ટોન	૨૫ શેર

ઉપર પ્રમાણે જ સાચુ બનાવવો. સોપસ્ટોનને સાચુ સાથે કારવાના કામમાં નાખતી વખતે મેળવી દેવો જોઈએ, અને લાકડીથી હલાવીને એક રસ કરી લેવું જોઈએ.

અસંપૂર્ણ ગરમ રીતથી બનતો સાચુ

મહુઆનું તેલ	૨ મણુ
મગફળીનું તેલ	૧૧૧ મણુ
એરડિયું	૦૧૧૧ મણુ
તલનું તેલ	૦૧૧૧ મણુ
કાસ્ટિક સોડા	૨૮ શેર
લાઈ બનાવવાનું પાણી	૭૨ શેર
દળેલ મીઠું	૦૧૧ મણુ
સોડા એશ	૦૧૧ મણુ
મેટા [ધઉંનો]	૧ મણુ
પાણી	૩ મણુ

બધા તેલને એકત્ર કરીને કઢાઈમાં ગરમ કરો. જરા ગરમ થઈ જાય અને વરાળ ઉઠવા માંડે ત્યારે તેમાં કાસ્ટિક સોડાની લાઈ બના-

વીને મેલવી દેવી અને કઢાઈ નીચે ઉતારી લેવી. થોડીવાર પછી ફરી એને આગ પર મૂકવી. અડધા કલાક સુધી ગરમી આપવી. ત્યાર પછી આગ પરથી ઉતારી લઈ એક બાજુ રાખી મૂકા. હવે દળેલું મીઠું, સોડા એશ અને મેંદાને સાથે મેળવીને લોટ ચાળવાના આંકથી ચાળી લેવું. પછી એને કઢાઈમાં મેળવી દેવું. મેળવણી કરતી વખતે ખૂબ હલાવતા જવું જોઈ ગાંઠો ન પડે. અંતમાં તૈયાર થયેલા માવાને પાત્રમાં જમાવી દેવો.

૨

નાળિયેરનું તેલ	૫ મણુ
કાર્સ્ટિક સોડા	૧ મણુ ૧૧ શેર
પાણી	૪ મણુ

પાણીમાં કાર્સ્ટિક સોડાને મેળવીને લાઈ તૈયાર કરી લેવી. આ લાઈ ૨૭° બ્યુમની તાકાતવાળી થશે. લાઈને તેલમાં મેળવીને કઢાઈમાં નાખી ચૂલા પર ચડાવવું. બે કલાક સુધી હલાવતા રહેવું. ન્યારે સાથુ બનીને ગાઢ થઈ જાય ત્યારે તાપ ધીમો કરી નાખવો. ન્યારે એ સફેદ લાઈ જેવું મિશ્રણ થઈ જાય ત્યારે એને પાત્રમાં ભરી લેવું.

સંપૂર્ણ ગરમ રીતથી તૈયાર થતો સાથુ

ટેલો ચરખી	૨૦ શેર
મહુઆનું તેલ	૧૦ શેર
મગફળીનું તેલ	૧૦ શેર
કાર્સ્ટિક સોડા	૮ શેર
દળેલ મીઠું	૫ શેર

આગળ અપાયેલ સૂચિ મુજબ પ્રથમ કાર્સ્ટિકની ૩૬° બ્યુમની શક્તિની લાઈ તૈયાર કરી લેવી. તેલ અને ચરખીને કઢાઈમાં ઉકાળી

તેમાં ધીરે ધીરે લાઈ મેળવી દેવી. જ્યારે બંને ઉકળવા માંડે અને એકરસ થઈને સાધુ માફક ગાઠ થવા માંડે ત્યારે તેમાં મીઠું મેળવીને એ ગાઠ કઠી જેવા મિશ્રણને ફાડી નાખવું. આથી સાધુ જીદો થઈ જશે અને લાઈનું પાણી જીદું પડી જશે. આ સમયે આંચ સાવ ધીરી રાખવી. જ્યારે સાધુ સાવ જીદો પડી જાય ત્યારે આંચ દૂર કરી, ઉપર ઉપરથી અલગ કરી અન્ય વાસણમાં ભરી લેવો. પછી એમાં થોડું પાણી મેળવી પુનઃ ઉકાળો કરવો. આમ કરવાથી સાધુની ફાટેલી સ્થિતિ ચીકટ થઈ જશે. બસ, પછી જરા ઠરવા દઈ સાધુ ઢાળવાના પાત્રમાં ભરી લેવું.

નહાવાનો સાધુ

કપડા ધોવાના સાધુ કરતાં હાથ મો ધોવાનો સાધુ બનાવવામાં ખૂબ કાળજી રાખવી પડે છે, કારણ કે આમાં ખાર અથવા કાર્બિક સહેજ પણ કાચો રહી જાય તો શરીર પર બળતરા ઉત્પન્ન કરે છે.

આ સાધુ પણ ઠંડી અને ગરમ પદ્ધતિથી બનાવાય છે. આ સાધુમાં પડતો મસાલો ખૂબ સારો હોવો જોઈએ. સુગંધ પણ સારા માયલી હોવી જોઈએ. કારખાનાઓમાં આ સાધુ ત્રણ રીતે બનાવાય છે.

૧ ઠંડી રીતથી.

૨ બીજા સાધુને ફરીવાર ગાળીને.

૩ પીસીને.

ઠંડી રીત

કપડા ધોવાનો સાધુ બનાવવાની જે ઠંડી રીત છે એ જ રીત નહાવાનો સાધુ બનાવવાની છે. ફેર એટલો છે કે જ્યારે સાધુ પાત્રમાં નાખવા જેવો થઈ જાય ત્યારે પાત્રમાં નાખતાં પહેલાં એક અન્ય સંચામાં નાખવો પડે છે. આ સંચાનું નામ મેળવણીનો સંચો-મિશ્વર મશીન-ફં. આ મેળવણીના સંચામાં સુગંધ-રંગ વગેરે

મેળવી શકાય છે. કોઈ ક્ષાર બાકી રહી ગયો હોય તો તેમાં જરૂર ટોપરેલ પણ નખાય છે જેથી એ ક્ષાર સાથુના રૂપમાં પરિણમે છે.

રંગ બે જાતના આવે છે. ખનીજ અને કાલટારના બનેલા જે ખનીજનો રંગ નાખવો હોય તો બે મણુ સાથુમાં પ્રમાણુ પંદ્ર તોલાનો આશરો જોઈએ. કાલટારનો બનેલો રંગ બે મણુ સાથુમાં માત્ર એકાદ તોલો જ જોઈએ. કાલટારના રંગની મેળવણી ગરમ પાણીમાં ઓગાળીને કરવી જોઈએ.

નીચે કેટલાક નહાવાના સાથુઓ ઠંડી રીતની બનાવટન આપવામાં આવે છે.

વિંડસર સાથુ

ચરબી અને નાળિયેરના તેલથી બનેલો ગમે તે પ્રકારનો ઘોળે સાથુ ૭૫ શેર, સિદ્રોનેલા ઓઈલ ૪૦ તોલા મેળવણીના સંચામ મેળવીને પછી પાત્રમાં ભરી લઈ યોગ્ય માપના ટૂંકડા કરી લેવા અને બીબામાં ગોઠવી પોતાની છાપ પાડી લેવી.

બદામી સાથુ

ટોપરેલ	૦૧૧ મણુ
ચર્બી [ટેલે]	૦૧૧ મણુ
કાર્સ્ટિક સોડાની લાઈ (૩૭° બ્યુમ શક્તિની)	૨૫ શેર
ઓઈલ ઓફ બર્ગેમાટ	૧૦ તોલા
ઓઈલ ઓફ મરબેન	૧૦ તોલા
મનગમતો રંગ	૧ તોલો

ઉપરની વિધિ પ્રમાણે

ગુલાબનો સાથુ

ટોપરેલ	૦૧
કાર્સ્ટિક સોડાની લાઈ [૨૭° બ્યુમ શક્તિની]	૧૦ શેર

ઓર્ધલ ઓફ રોઝ જીરેનિયમ	૨૧૧ તોલા
ઓર્ધલ ઓફ બર્ગેમાટ	૨૧૧ તોલા
યુસાર્ધન	૪ માસા
ટીક્યર ઓફ મશક	૨ માસા
વિધિ ઉપર મુજબ	

લીંચુનો સાથુ

ટોપરેલ	૨૦ શેર
ટેલો ચરખી	૨૦ શેર
કાસ્ટિક સોડાની લાર્થ (૩૨° બ્યુમ)	૨૦ શેર
લીંચુનું તેલ	૧૨ તોલા
ઓર્ધલ ઓફ બર્ગેમાટ	૫ તોલા
ઓર્ધલ ઓફ લેમનગ્રાસ	૬ તોલા
લવંગનું તેલ	૨૧૧ તોલા

બનાવવાની રીત ઉપર પ્રમાણે.

આ પ્રમાણે તૈયાર થતા સાથુઓમાં અન્ય કોઈપણ સુગંધ નાખીને જુદી જાત અને જુદા રંગો કરી શકાય છે.

બીજા સાથુને ફરી ગાળીને તૈયાર થતો સાથુ

આ રીતથી સાથુ બનાવવા માટે કોઈ સફેદ અથવા કોઈપણ આછા રંગના ઉત્તમ સાથુને લઈ તેની ખારીક કાતરી કરવી ને પછી પીગળાવવો. સાથે થોડા પ્રમાણમાં પાણી પણ મેળવવું. આ પ્રમાણે સાથુનું ફરી વાર પ્રવાહી રૂપાંતર કર્યા પછી તેને મેળવણીના યંત્રમાં નાખી દેવું. એની સાથે ચોગ્ય રંગ અને ચોગ્ય સુગંધ પણ મેળવી દેવી. જ્યારે બધું બરાબર મળી જાય ત્યારે એને વાસણમાં જમાવી મશીનથી ચકતીઓ પાડી લેવી.

આ રીતથી ધણા પ્રકારના વિલાયતી સાબુઓ તૈયાર થાય છે. આમાં કોઈ ખાસ નુસ્ખાની જરૂર નથી રહેતી. ઉપરોક્ત વિધિ પ્રમાણે ગમે તે પ્રકારની રંગ સુગંધ મેળવીને જુદા જુદા પ્રકારના સાબુ તૈયાર કરી શકાય છે. પદ્ધતિ એક જ છે, માત્ર રંગ સુગંધમાં જ પરિવર્તન હોય છે.

સાબુને ફરીવાર પીસીને પુનઃ સાબુ કરવામાં આવે છે. આ રીત કંઈક વધુ ખર્ચાળ અને વધારે મહેનતવાળી છે. એટલે ગૃહ-ઉદ્યોગની દૃષ્ટિએ એની ચર્ચા અસ્થાને છે.

દવાઓના સાબુ

કેટલાક સાબુઓ ઔષધી તરીકે વપરાય છે. ખાસ કરીને જંતુદ્ધન દ્રવ્યોની મિલાવટથી જ એ તૈયાર થાય છે.

કાર્બોલિક સાબુ

ટોપરેલ	૦૧ મણ
સ્વચ્છ કરેલ ટેલો ચરખી	૪ શેર
સોડા કાર્બિકની લાઈ	૧૨ શેર
કાર્બોલિક એસિડ	૨૧ શેર

પ્રથમ તેલ, ચરખી અને લાઈને મેળવીને ઠંડી રીત પ્રમાણે સાબુ બનાવવો. બ્યારે કઢી જેવું થાય ત્યારે તેમાં કાર્બોલિક એસિડ મેળવીને વાસણમાં ભરી લેવું.

ફેનલ સોપ:

તેલ, ચરખી અને લાઈનું મિશ્રણ ઉપરના જ પ્રમાણે કરવું. તેમાં ફેનલ ૧ શેર મેળવી વાસણમાં ભરી લેવું.

લીમડાના સાબુ

ટોપરેલ	૨૦ શેર
લીમડાનું તેલ	૪ શેર

કાર્ષ્ટિક સોડા	૪ શેર
પાણી [સ્વચ્છ]	૮ શેર
વિક્ટોરિયા બ્લુ	૧૨ શેર
થૂરનાઈન યલો	૦) આનીભાર

પાણીમાં કાર્ષ્ટિકની લાઘ બનાવી ઠંડી કરી લેવી. પછી અન્ય પાત્રમાં બંને તેલ મેળવી તેમાં ધીરે ધીરે લાઈ મેળવતા જવું અને હલાવતા જવું. જ્યારે ગાઢ બને ત્યારે બંને રંગને સરસ રોતે મેળવી દર્ધ ૨૪ કલાક સુધી પાત્રમાં રાખી મૂકી માપસરની ગોટીઓ બનાવી લેવી.

ગંધકનો સાધુ:

ઉપર મુજબ બનાવેલો ટોપરાના તેલનો સાધુ નવ ભાગ અને ખૂબ બારીક પીસીને તૈયાર કરેલો ગંધક એક ભાગ. તેલને ગરમ કરી તેમાં ગંધકને ઝોગાળી નાખી પછી ગાઢ સાધુ સાથે મેળવી દેવો. પછી વાસણમાં નાખીને ગોટીઓ પાડી લેવી.

દાંત સાફ કરવાનો સાધુ

ટોપરાના તેલનો સાધુ	૧ મણ
સિલિકા અર્થ પાવડર	૪ શેર
શુદ્ધ અને ઉત્તમ ખડીમાટી	૪ શેર
સ્ટાર્ચ	૦૧ શેર

સાધુને પીગળાવી તેમાં અન્ય બધી ચીજો બારીક પીસીને મેળવી દેવી, અને સંચામાં ઢાળી સાધુ બનાવી લેવો.

સેવિંગ સોપ

ટેલો ચરબી	૨૫૦ ભાગ
ટોપરેલ	૧૨૫ ભાગ
લાઈ અથવા સુઅરની ચરબી	૨૫ ભાગ

કાસ્ટિક સોડાની લાઈ [૩૦° બ્યુમ]	૨૭૫ ભાગ
કાસ્ટિક પોટાસની લાઈ [૨૦° બ્યુમ]	૭૫ ,,
ઑઈલ લવંડર	૧ ,,
ઑઈલ ઓફ થાઈમ	૦૧૧ ,,
ઑઈલ ઓફ ક્યુમિન	૦૧૧ ,,

પ્રથમ તેલ અને બંને ચરબીને સાથે પીગળાવી લેવી. પછી જરા ઠરવા દઈ તેમાં બંને પ્રકારની લાઈને ધીરે ધીરે મેળવતા જવું, અને હલાવતા જવું. અંતમાં ન્યારે ગાઢ થઈ જાય ત્યારે તેમાં છેલ્લી ત્રણે સુગંધો મેળવીને ઠરવા દઈ સંચામાં સ્ટીક બનાવી લેવી.

અન્ય પ્રકારના સાબુ

પારફરી સાબુ

ટેલો ચરબી	૨૪ શેર
ટોપરેલ	૨૦ શેર
એરંડ તેલ	૩૦ શેર
કાસ્ટિક સોડાની લાઈ [૩૭° બ્યુમ]	૩૭ શેર
સ્વચ્છ દાણાદાર ખાંડ	૧૮ શેર
સ્વચ્છ પાણી	૧૮ શેર
ગ્લીસરીન	૩ શેર
સોડા ક્રિસ્ટલ	૫ શેર

પ્રથમ તેલ અને ચરબીને લાઈ સાથે સરસ રીતે મેળવીને ૨૪ કલાક સુધી રાખી મૂકો. પછી એ મિશ્રણને ત્રણ થી ચાર કલાક સુધી ગરમ કરો. ત્યાર પછી ઠરવા દો. ન્યારે મધ માફક થઈને ગાઢ થવા માંડે ત્યારે તેમાં ખાંડ અને ગ્લીસરીન સરસ રીતે મેળવી દો. ખાંડને પાણીમાં ખાળી લેવી. પાછળથી સોડા, રંગ અને સુમધ પણ મેળવી દેવી. મિશ્રણ સંપૂર્ણ થઈ જાય ત્યારે વાસણમાં નાખીને ઢાળી દેવું.

ગરમ અને રેશમી કપડાં ધોવાનો સાબુ

ધોળા સાબુ	૩૨ શેર
પાણી	૩૧ મણ
એમોનિયાનું પાણી	૮ શેર
બેન્જન	૩૮ શેર

પ્રથમ સાબુને પાણી સાથે હળવી આંચ પર ગરમ કરી લ્યો. પછી ઉતારીને એમાં એમોનિયાનું પાણી અને બેન્જન મેળવો. ખૂબ હલાવતા રહો. જ્યારે ઠંડુ પડવા માંડે ત્યારે પાત્રમાં નાખીને માપસરની ગોટીઓ બનાવી લો. આ સાબુથી એકદમ મુલાયમ વસ્ત્રો પણ ધોઈ શકાય છે.

વાળ કાઢવાનો સાબુ

ગ્લીસરીન	૪૫૩ ગ્રામ
ટોપરેલ	૬૦૭ „
એરંડિયું	૧૮૪૪ „
કાર્બિક પોટાશની લાર્થ [૩૩%]	૧૬૧૪ „
સ્ટાર્ચ	૧૧૩ „
સલ્ફે હાઈડ્રેટ ઑફ સોડિયમ	૬૦૭ „
સિટ્રોનેલા ઑઈલ	૧૧૩ „

ગ્લીસરીન અને બીજાં તેલને સાથે મેળવી, લાર્થ સાથે પ્રથમ સાબુ બનાવો. પછી તેમાં સ્ટાર્ચ અને સલ્ફે હાઈડ્રેટ ઑફ સોડિયમને મેળવી લો. છેવટે સિટ્રોનેલાની સુગંધ મેળવીને જમી જાય એટલે માપની ગોટીઓ વાળી લ્યો. વાળ કાઢવા માટે સૌથી સરસ સાબુ તૈયાર થશે.

સાબુની ભૂકડી

કઠોર જાતિનો કાષ્ઠપણ સાબુ	૬ લાગ
સોડા ફિસ્ટલ	૩ લાગ

પર્લ્ એશ	૧૧૧ ભાગ
સલ્ફેટ ઓફ સોડા	૧૧૧ ભાગ
કપાસિયાનું તેલ	૧ ભાગ

પાણી વગર અધી ચીન્નેને મેળવીને ખૂબ સૂકાવા દો. સૂકાઈ ગયા પછી પીસીને પાવડર બનાવી ડબ્બા પેક કરી લો.

પ્રવાહી સાથુ

કપાસિયાનું તેલ	૯ ભાગ
કાર્સ્ટિક સોડા	૮ „
કાર્સ્ટિક પોટાશ	૮ „
આલ્કાહોલ	૩૫ „
પરિશ્રુત જળ [ડીસ્ટ્રીલ્ડ વોટર]	૫૦૦ „

પહેલાં એક કામમાં ૫૦ ભાગ પાણી ધઈને તેમાં બંને કાર્સ્ટિકને એક સાથે મેળવી દેવા. પછી એમાં આલ્કાહોલ મેળવવો. છેવટે કપાસિયાનું તેલ હળવે હળવે મેળવીને હલાવતા જવું. ન્યારે સાથુ ગાઢ થવા માંડે ત્યારે તેમાં બાકીનું વધેલું ૪૫૦ ભાગ પાણી પણ મેળવી દેવું. બસ સાથુ તૈયાર. શીશાઓ ભરી લેવા. પણ આ સાથુ બનાવતા એક કાળજી ખાસ રાખવી જરૂરી છે કે આમાં વપરાતી અધી વસ્તુઓ ખૂબ સ્વચ્છ અને સારી ગ્રેડ એ. નહિ તો પ્રવાહી સાથુ બગડી જશે.

શરણત

શરણતની ઉત્પત્તિનો ઇતિહાસ આજકાલનો નથી. અતિ પ્રાચીન છે. ઇરાન અને એ બાજુના દેશોમાં એને ખૂબ મહત્વ મળેલું છે. હિન્દમાં પણ મુસ્લીમોના આગમન પછી-શરણતનો પ્રચાર વધેલો છે અને હમણા હમણા વર્તમાન સભ્યતામાં ચાની માફક સત્કારનું સ્થાન શરણતે પણ મેળવ્યું છે.

શરણત બે પ્રકારના બને છે. અસલી અને નકલી. અસલી શરણતો મૂળ વસ્તુના રસ અથવા અર્કમાંથી તૈયાર કરવામાં આવે છે. નકલી શરણતો વિદેશી એસેન્સના યોગથી બનાવવામાં આવે છે. ગુણની દૃષ્ટિએ અસલી શરણતો જ ઉપયોગમાં લેવાં જોઈએ. એથી પ્રજાજીવનમાં અમુક પ્રકારના દરદો ફેલાતાં અટકે છે, અને આમ-જનતાને શુદ્ધ પીણું મળી શકે છે. પણ આપણે તો બધી રીતોમાં નકલી જીવન ગુજરતા શીખ્યા છીએ, એટલે આપણા પીણુંઓમાં પણ એ પાપ પ્રવેશ્યું છે. શરણત પીવાનો આશય હૃદય અને મસ્તકને ઠંડક આપવાનો હોય છે. એ આશય અસલી શરણતોથી જ જળવી શકાય છે, નકલી શરણતો તો કેવળ જીભના નશાને પોષનારાં હોય છે. એવાં બનરૂ અને નકલી શરણતોથી લોકોએ પોતાના આરામ

ખાતર પણ અચતું જોઈએ. શરબતના પીણુને અચાર આજે શહેરોમાં ખૂબ છે. ધંધાની દૃષ્ટિએ શુદ્ધ અને સાચાં શરબતો બનાવીને વહેંચવામાં આવે તો ખરેખર લોક કલ્યાણ સાથે ઉદ્યોગ પણ ખીલવી શકાય.

આ સ્થળે હું સાચા શરબતોની રીતો આપીશ અને જનતાની જાણ ખાતર કેટલાક નકલી શરબતોના પ્રયોગો પણ આપીશ, પરંતુ ગૃહઉદ્યોગ તરી તો શુદ્ધ શરબતોની જ ચૂંટણી થવી જોઈએ.

શરબતોના પ્રયોગો આપતાં પહેલાં એમાં વપરાતી વસ્તુઓનો થોડો વિચાર કરી લેવો જોઈએ. શરબત બનાવનારે એ વસ્તુઓનું વિવેચન ખાસ ધ્યાનમાં રાખવું જોઈએ.

સાકર : શરબતની બનાવટમાં સાકર એ મુખ્ય વસ્તુ છે. શરબત બનાવનારે ખૂબ સ્વચ્છ સાકર વાપરવી જોઈએ. જો ખાંડ વાપરવી હોય તો ખાંડની ચાસણીને દૂધથી મેલ રહીત કરીને પછી ઉપયોગમાં લેવી. ટૂંકામાં શરબતમાં વપરાતી ખાંડ અથવા સાકર મેલ રહિત સ્વચ્છ હોવી જોઈએ.

સેકેરીન : ઘણા લોકો શરબતમાં સેકેરીનનો ઉપયોગ કરે છે. એ ટૂંકા ઓછા ખર્ચની દૃષ્ટિએ જ કરવામાં આવે છે. સેકેરીનના શરબતથી કાર્ષ પ્રકારનો લાભ નથી. એટલે સેકેરીનનો ઉપયોગ કદી ન કરવો જોઈએ.

પાણી : શરબત બનાવવામાં સ્વચ્છ અને શુદ્ધ જળ હોવું જોઈએ. પાણી જેટલું સ્વચ્છ હશે તેટલું શરબત ટકાઉ બનશે. ગમે તે પ્રકારનું પાણી વાપરવાથી શરબત બગડી જાય છે. શરબતને લાંબો વખત ટકી શકે એવું બનાવવું હોય તો પાણીની સ્વચ્છતા પ્રત્યે ખાસ ધ્યાન આપવું જોઈએ. શરબત બનાવવામાં વરસાદનું ઝીલી લીધેલું પાણી અથવા વરાળયંત્ર દ્વારા કાઢેલું પરિશ્રુત જળ વાપરવું

જોઈએ. હમેશ કંઈ વરસાદનું પાણી મળી શકતું નથી, એટલે પરિશ્રુત જળ [ડીસ્ટીલ્ડ વોટર] બનાવીને ઉપયોગમાં લેવું જોઈએ. પરિશ્રુત જળ બનાવવાનું યંત્ર જેને ‘લપકુ’ કહેવામાં આવે છે, તે ખરીદી લેવું જોઈએ. આ યંત્રની સહાયથી ગુલાબજળ, સુવાનું પાણી, અર્ક વગેરે બાથું કરી શકાય છે, અને આ યંત્ર ૧૫ થી ૨૦ રૂપિયામાં મળી શકે છે. ખાસ કરીમાં ભરત્રમાં બનતા લપકા યંત્રો સારાં અને ટકાઉ હોય છે. એટલે શરણત બનાવનારે ગમે તેવા પાણીનો ઉપયોગ ન કરતાં પરિશ્રુત જળનો જ ઉપયોગ કરવો જોઈએ.

રંગ : રંગ એ શરણતની શોભા મનાય છે, પણ મારી દષ્ટિએ કાઠપણ રંગનો ઉપયોગ કરવો એ આરોગ્યની દષ્ટિએ હાનિકારક છે. એટલે કુદરતી જે રંગ શરણત બનાવતાં થાય તેજ સરસ છે. સોડા લેમનનો સામાન વહેંચનારાઓને ત્યાં શરણતમાં નાખવામાં આવતા રંગો વેચાતા મળે છે, પરંતુ એનો ઉપયોગ કરવાની કોઈ ખાસ આવશ્યકતા નથી.

સાચા શરણતોના પ્રયોગો

ગુલાબનું શરણત

સુગંધિત ગુલાબના ફૂલ	૨ શેર
સ્વચ્છ જળ	૧૬ શેર
સ્વચ્છ ખાંડ [શુદ્ધ કરેલ	૩૨ શેર
ગંધકનો તેજબ	૧૦ ટીપાં

પ્રથમ પાણીમાં ગુલાબના ફૂલોને હળવા તાપે પકાવી લેવાં. ન્યારે ફૂલ સાવ ગળી જાય અને એનું સત્ત્વ પાણીમાં મળી જાય, ત્યારે એને ઠરવા દઈ ગાળી લેવું. પછી એ પાણીમાં શુદ્ધ ખાંડ મેળવીને ચાસણી કરી લેવી. ચાસણીનાં તાર લેવાય એટલે ઉતારી, ઠરવા દઈ ફરીવાર ગાળી લઈ તેમાં ૧૦ ટીપાં મધકના તેજબના

મેળવી દેવાં. ગુલાબનું શુદ્ધ અને ઉત્તમ શરબત તૈયાર થશે. બિનાબામાં થતી મહારામણ, મસ્તકવેદના, પિત્તપ્રકાપ વગેરેને શાંત કરી મનને પ્રફુલ્લ બનાવનારું આ શરબત જરાયે નુકશાનકારક નથી.

દાડમનું શરબત

મીઠા અને તાઝા દાડમના દાણા	૨ શેર
પરિશ્રુત જળ	૪ શેર
શુદ્ધ કરેલ ખાંડ	૨ શેર

દાડમના દાણાને પ્રથમ બશેર પાણીમાં બહુ જ હળવા તાપે પકવવા. દાણાને મસળીને એનો રસ પાણીમાં મેળવી દેવો. પછી થોડું પાણી બળી જાય ત્યારે તેને ગાળી લઈ એક ઠામમાં લઈ લેવું. બાકીના બશેર પાણીમાં શુદ્ધ ખાંડની ચાસણી કરવી. ચાસણી તૈયાર થાય એટલે તેમાં દાડમવાળું પાણી નાખી, ફરીવાર ગરમ કરવું. અંતમાં ઉતારી લઈ, ઠંડુ કરી સ્વચ્છ શીશાઓમાં શરબત ભરી લેવું. આ શરબત હૃદય અને મગજને તાઝગી આપે છે, અને વીર્ય તેમ જ લોહીમાં બળ પૂરે છે.

દ્રાક્ષનું શરબત

દ્રાક્ષનો રસ	૨ શેર
પરિશ્રુત જળ	૨ શેર
શુદ્ધ ખાંડ	૨ શેર

પ્રથમ પાણી સાથે ખાંડની ચાસણી કરી લેવી. પછી તેમાં ગાળીને તૈયાર રાખેલો દ્રાક્ષરસ મેળવી દેવો અને ધીમી આંચ પર એનો પાક કરવો. જ્યારે શરબતમાં કંઈક ગાઢપણુ આવી જાય ત્યારે ઉતારી, ઠારી, ગાળી લઈ શીશાઓ ભરીને ઠંડી જગ્યાએ રાખી મૂકવા. આ શરબત લોહીવર્ધક અને બળવર્ધક છે. પેટ પણ સાફ લાવે છે.

સંતરાનું શરબત

સારા મોટાં મીઠાં નાગપુરી સંતરા	નંગ ૧૨
ખટમીઠી નારંગી	નંગ ૯

ખાટાં લીંબુ	નંગ ૨
શુદ્ધ ખાંડ	૮ શેર
પરિશ્રુત જળ	૪ શેર

પ્રથમ ત્રણે ફળોને છોલીને એનો રસ બરાબર નીચોવી એક કાચ અથવા માટીના ઠામમાં લઇ લેવો. પછી શુદ્ધ ખાંડની ચાસણી કરી લેવી. ચાસણીમાં ફળોના રસ નાખી ફરીવાર ધીમે તાપે ગરમ કરી શરણત બનાવી લેવું. આ શરણત પાચનક્રિયાને મદદ કરે છે અને હૃદય તથા મગજને તર બનાવે છે.

લીંબુનું શરણત

લીંબુ	નંગ ૫૦
શુદ્ધ ખાંડ	૬ શેર
પરિશ્રુત જળ	૩ શેર

ઉપર બતાવેલ સંતરાના શરણત માફક આને બનાવી લેવું.

બીલીફળનું શરણત

પાકેલાં બીલીફળનો ગર્ભ	૨ શેર
શુદ્ધ ખાંડ	૪ શેર
પરિશ્રુત જળ	૪ શેર

પ્રથમ એક વાસણમાં બીલીફળના ગર્ભને ૨ શેર પાણીમાં ધીમે આંચથી અડધા કલાક સુધી પકવવો. બાકીના પાણીમાં ખાંડની ચાસણી બુદા વાસણમાં કરવી. ત્યારપછી બંનેને એકત્ર કરી ધીમા તાપે શરણત બનાવી ગાળી લઈ બાટલીઓ ભરી લેવી. આ શરણત અતિસારમાં તથા પેશાબના દરદોમાં સારું કામ આપે છે. એ સિવાય ઉનાળામાં ઠંડક માટે પણ વાપરી શકાય છે.

પોપૈયાનું શરણત

સારા મીઠાં પાકેલ પોપૈયાનો ગર્ભ	૨ શેર
શુદ્ધ ખાંડ	૪ શેર

પાણી

૬ શેર

પાકલ પોપૈયાનો બી વગરનો ટૂકડા કરેલો ગર્ભ પહેલાં ૪ શેર પાણીમાં પકાવવો. બ્યારે બરોબર પાકી બન્ય ત્યારે ઠારીને રસ ગાળી લેવો. બાકીના પાણી સાથે શુદ્ધ ખાંડની ચાસણી કરી લેવી. તેમાં પોપૈયાનો તૈયાર કરેલો રસ મેળવી ફરીવાર ધીમા તાપે એ શરબતને ગરમ કરવું. જરા ગાઠ બને એટલે ઉતારી ગાળી લઈ શીશા ભરી લેવા. આ શરબત સ્વાદમાં સરસ અને પાચક છે.

આમલીનું શરબત

ફેાતરાં અને બી કાઢેલ પાકેલી આમલી

૨ શેર

શુદ્ધ ખાંડ

૪ શેર

પરિશ્રુત જળ

૬ શેર

પ્રથમ આમલીને બશેર પાણીમાં પકાવી ગાળી લઈ, બાકીના પાણીમાં ખાંડની ચાસણી કરી, બંને એકત્ર કરી ફરી ગરમ કરી શરબત બનાવી લેવું. આ શરબતનું ઉનાળામાં એક લહેજતદાર પીણું છે. આ શરબત રુચિ ઉત્પન્ન કરી વમનને પણ અટકાવે છે.

આ પ્રમાણે બુદા બુદા ફળોના એકત્ર રસના શરબતો પણ બનાવી શકાય છે.

કેવડાનું શરબત

કેવડાના ફૂલ

૨ શેર

શુદ્ધ ખાંડ

૬ શેર

પરિશ્રુત જળ

૧૨ શેર

કેવડાના ફૂલને બધા પાણીમાં એક રાત પસાળી રાખી સવારે ધીમા તાપે ઉકાળો કરવો. ૬ શેર પાણી બાકી રહે ત્યારે ગાળી લઈ તેમાં સાકર નાખી શરબતની ચાસણી તૈયાર કરી લેવી. ઠારીને શીશીઓ ભરી લેવી. હૃદયને પ્રસન્ન કરનારું આ શરબત સુંગધમાં પણ મઝા આપે છે.

કમળાનું શરણત

કમળના ફૂલ	૨ શેર
શુદ્ધ ખાંડ	૪ શેર
પરિશ્રુત જળ	૮ શેર

ઉપરોક્ત વિધિ પ્રમાણે ધ્યાનું શરણત પણ બનાવો લેવું. આ શરણત મગજની થકાવટ માટે સારું છે.

આ વિધિ પ્રમાણે અન્ય ફૂલોના શરણત બનાવી શકાય છે. ગમે તે જાતના ફૂલોને એક રાત પલાળી ઉપર મુજબ ઉકાળો કરી ચાસણી બનાવી લેવી એટલે શરણત તૈયાર થઈ જશે.

ઔષધોના શરણત

ગાવ જળાંનું શરણત : ગાવ જળાં એ એક યુનાની નામ છે. પંજબ તરફ આ વનસ્પતિ થાય છે. આના પાન ગાયની જીભ જેવાં હોવાથી એનું નામ ગાવ જળાં રાખવામાં આવ્યું છે. યુનાની વૈદ્યકમાં ગાવ જળાંનું મહત્વ ધણું છે. દરેક ગાંધીને ત્યાં આ નામથી જ મળી શકે છે.

ગુલાબજળ	૧ શેર
ગાવ જળાં	૨૦ તોલા
શુદ્ધ ખાંડ	૮ શેર
પરિશ્રુત જળ	૧૬ શેર

સાંજના સમયે ગાવ જળાંને પાણીથી ઘોઈ એક પાતળા લૂગડામાં એની પોટલી બાંધી, પાણીમાં આખી રાત પલાળી રાખવી. સવારે ધીમા તાપ પર એનો ઉકાળો કરવો. ન્યારે ચોથા ભાગનું પાણી બાકી જાય ત્યારે ઠરવા દઈ, ગાળી લઈ તેમાં શુદ્ધ ખાંડ મેળવી ૧ શેર ગુલાબજળ નાખી શરણતની ચાસણી બનાવી લેવી. આ શરણત હૃદય રોગમાં સરસ કામ કરે છે. તેનું પ્રમાણ ૧ થી ૨ તોલા છે. કેલ્કીકે દવાઓના અનુપાનમાં પણ આ શરણતનો ઉપયોગ થાય છે.

બુફેનાનું શરખત : જૂફા, અંજર, અજમોદાના મૂળ, સોસનના મૂળ, હંસરાજ, જેડીમધ અને કાળીદ્રાક્ષ. દરેક એક એક તોલો લઈ જાડો જૂફા કરી પાંચશેર પાણીમાં છ કલાક પલાળી રાખી ધીમા તાપ પર ઉકાળો કરવો. અડધું પાણી બળી જાય એટલે ગાળી લઈ સવાશેર શુદ્ધ ખાંડ નાખી શરખતની ચાસણી કરી લેવી. આ શરખત શ્વાસ, ખાંસી અને કફના વ્યાધિમાં સારું કામ કરે છે.

બનફેશાનું શરખત : બનફેશાની પાંદડી ૧૦ તોલા લઈ બેશેર પાણીમાં એક રાત પલાળી રાખી ઉકાળો કરવો. અડધું પાણી બળી જાય એટલે ૧ શેર શુદ્ધ ખાંડ નાખી શરખતની ચાસણી કરી લેવી. આ શરખત સળેખમ, શીરપીડા અને બેચેનીમાં સારું કામ કરે છે.

કુદીનાનું શરખત : દાડમનો રસ ૨૦ તોલા, લીલાકુદીનાનો રસ ૨૦ તોલા અને શુદ્ધ સાકર ૪૦ તોલા. આ રસમાં સાકર મેળવીને શરખતની ચાસણી કરી લેવી. તરસ, ગભરામણ, મંદાગ્નિ વગેરેમાં આ શરખત કામ આપે છે.

આહ્લીનું શરખત

આહ્લીના પાન	૨૦ તોલા
કાગદી બદામ	૨૦ નંગ
કાળી દ્રાક્ષ	૨૦ નંગ
શુદ્ધ ખાંડ	૨ શેર
પરિશ્રુત જળ	૪ શેર

આહ્લીના પાન અને દ્રાક્ષને બધા પાણીમાં ૬ કલાક પલાળી રાખવી. બદામને પણ જુદા પાણીમાં પલાળીને ફેતરાં ઉતારી લેવાં. આહ્લી અને ધરાખવાળાં પાણીનો ધીમા તાપે ઉકાળો કરવો. ન્યારે અડધું પાણી બળી જાય ત્યારે નીચે ઉતારી ઠરવા દઈ ગાળી લેવું.

પછી બદામને ખૂબ બારીક વાટીને ઉપરના ઉકાળામાં છણી લેવી. પછી શુદ્ધ ખાંડ મેળવીને શરબતની ચાસણી કરી લેવી. હંમેશા એક તોલો શરબત દૂધ અથવા પાણી સાથે પીવાથી મગજશક્તિને તાકાત મળે છે. યાદદાસ્ત તીવ્ર થાય છે અને મગજમારીનું કામ કરનારા વર્ગની થકાવટ દૂર થાય છે. વક્રીલો, પત્રકારો અને વિદ્યાર્થીઓ માટે આ શરબત આશીર્વાદ સમાન છે.

બાલપૌષ્ટિક શરબત : કાળીદ્રાક્ષ, ઉનાળા, મીઠીયાવળ, વાવડીંગ, વરિયાળીના મૂળ, અળસી, કાકડાશીંગી, વરિયાળી, ગરમાળાનો ગોળ, અજવાયન, ઘોળું જીરું, લીંડીપીપર, નાગરમેથ, જેઠીમધ, અનિવિષ, શહાજીરું, પિલુડી, સૂદં, મીઠાવજ, ખાખરાનાબી, ઇન્દ્રજવ; ફેદીનો, ત્રિકેળાં, ગુલાલના ફૂલ, શતાવરી, ચણકબાબ, બનફૂશા અને ખતમી, આ ૨૮ ચીજો એક એક તોલો લેવી. આ બધી વસ્તુ ગાંધીને ત્યાંથી મળી શકે છે. આ ચીજોને જરા બાડી ખાંડીને રાતે ચાર શેર પાણીમાં પલાળી રાખી, સવારે ઉકાળો કરવો. ન્યારે અડધું પાણી બગી જાય ત્યારે ઉતારીને ગાળી લઈ તેમાં પાંચ શેર શુદ્ધ ખાંડ નાખી શરબતની ચાસણી બનાવી લેવી. આ શરબત નાના બાળકોને બે આની ભારથી અડધા તોલા સુધી અવસ્થા પ્રમાણે દૂધ સાથે સવાર સાંજ આપવાથી દરેક પ્રકારના તાવ, ઉધરસ, ઉલટી, ઝાડા, વગેરે દરેકો મટે છે અને બાળક સુદૃઢ બને છે. બાળકોને બગ્ગડ શરબતો દેવા કરતાં આ વાપરવું વધારે સારું છે.

નકલી શરબત

પ્રથમ કહ્યું એ પ્રમાણે નકલી શરબતો ગુણની દૃષ્ટિએ જરાએ મહત્વના નથી. માત્ર સસ્તાં અને ઓછી મહેનતે તૈયાર થતાં હોવાથી લોકોમાં એની વાપરસ વધારે છે. માત્ર તૃષા છીપાવવા સિવાય ભાગ્યે જ એનામાં બીજો ગુણ હોય છે.

લીંબુનું શરબત : સાઈટ્રીક એસિડ ૨૫ તોલા, શુદ્ધ ખાંડ ૮૦ તોલા, પરિશ્રુત જળ પાંચ શેર. પાણીમાં ખાંડની ચાસણી કરી

લઈ કરી ગયા પછી સાઈદ્રીક એસિડ સરસ રીતે મેળવી હેવું.

સંતરશત્રું શરખત : શુદ્ધ ખાંડ ૨ શેર, પાણી પાંચ શેર, ટિંકચર ઓફ ઓરેન્જ ૧૨૫ તોલા. ઉપરની વિધિ પ્રમાણે ચાસણી કર્યા પછી ટિંકચર મેળવી હેવું.

બનાનાનું શરખત : ખાંડની ચાસણી ૪ શેર, ટાર્ટરિક એસિડ ૦૧૧ મ, ઓઈલ ઓફ બનાના ૧ મ-ત્રણેને મેળવી દેવા.

ઢાડમણું શરખત : શુદ્ધ ખાંડ ૧૦૦ પાઉન્ડ, પાણી ૫૫ પાઉન્ડ, કોકોનિયલ ૬૧૧ ઓઈસ, ટાર્ટરિક એસિડ ૪ ઓઈસ, સાઈદ્રીક એસિડ ૩૧ ઓઈસ, વેનીલાઈન સુગંધ ૦૧૧ પાઉન્ડ. પ્રથમ ૪૫ પાઉન્ડ પાણીમાં ખાંડની ચાસણી કરી લેવી. બાકીના ૧૦ પાઉન્ડ જળમાં કોકોનિયલ, ટાર્ટરિક અને સાયદ્રીક મેળવી દેવા. આ મિશ્રણને ચાસણીમાં મેળવીને પુનઃ ગરમ કરવું. શરખત થઈ જાય એટલે તેમાં વેનીલાઈન સુગંધ મેળવીને તાપ પરથી ઉતારી લઈ, ઠારી, ગાળી લઈ શીથા ભરી લેવા.

આ સિવાય સારી ચાસણીમાં ચોખ્ખા માત્રામાં પાઈનેપલ, ગુલાબ, કેવડો, ખસ, કીમસોડા, વેનીલા વગેરે ગમે તે પ્રકારના એસેન્સો નાખવાથી બજારુ શરખતો બનાવી શકાય છે.

કેટલીક મહત્વની સૂચનાઓ

શરખત બનાવનારે નીચેની મહત્વની સૂચનાઓ પ્રત્યે ખાસ ધ્યાન રાખવું:—

[૧] સ્વચ્છતા : સ્વચ્છતા વગર શરખતો જલદી બગડી જશે માટે સ્વચ્છતા પ્રત્યે ખાસ ધ્યાન આપવું. એ સિવાય સ્વચ્છતા નૈતિક દૃષ્ટિએ પણ જરૂરી છે.

[૨] શરખત બનાવવા માટે ખાસ કરીને કાચ, માટી અથવા ચિનાઈ માટીના કમનો જ ઉપયોગ કરવો. કલપવાળી કઢાઈ વાપરવી.

[૩] સાકર અને પાણી માટે પ્રથમ જ બલામણુ કરવામાં આવી છે.

[૪] શરણતનો પાક કરવામાં ખાસ સંભાળ એ રાખવાની છે કે તાપ બહુ જ ધીમે હોવો જોઈએ. ચૂલામાં કોયલા કરતાં લાકડાનો ઉપયોગ કરવો. તેજ તાપ હશે તો બળેલ ખાંડ જેવો સ્વાદ આસણીનો થઈ જશે અને રંગ પણ બગડી જશે.

[૫] શરણતના શીશાઓ ભર્યા પછી ન્યારે યુચ્ય મારવાનાં હોય ત્યારે તેમાં બળે તોલા રેક્ટીફાઈડ સ્પીરીટ નાખવું. એથી શરણત લાંબો સમય ટકી શકશે. યુચ્ય પણ ખૂબ મજબૂત લગાવવાં.

[૬] શરણત બનાવવા માટે ઉપયોગમાં લેવાના વાસણ કે શીશાઓ સાથુ અથવા ખારથી ખૂબ સ્વચ્છ કરી લેવા જોઈએ.

[૭] શરણતની આસણી ગરમ હોય ત્યારે તેમાં સ્વાદ લાવવા સુગંધી વસ્તુઓ ન નાખવી. આસણી ઠરી ગયા પછી જ એ મેળવણી કરવી.

[૮] શરણતની તૈયાર શીશીઓ ઠંડી જગાએ રાખવી.

[૯] શરણતોમાં કોઈ પ્રકારના નકલી રંગ ન નાખવા જોઈએ. છતાં સુંદરતા ખાતર ઉપયોગ કરવો હોય તો એ માટેના ખાસ રંગો બજારમાં મળે છે તે જ વાપરવા, પરંતુ ગમે તે પ્રકારના રંગ ગુણુની દૃષ્ટિએ ઉપયોગી છે જ નહિ.

આસવ

આજે અનેક કાર્મસીઓ અને કેમિકલ કારખાનાઓ તરફથી આસવો તૈયાર થાય છે, અને બજારમાં વહેંચાય છે. આ ધંધો ગૃહ-ઉદ્યોગની દૃષ્ટિએ અને શુદ્ધ સ્વદેશીની દૃષ્ટિએ ધણો ઉત્તમ છે. કાર્મ પણ માણસ સહેલાઈથી આ આસવો બનાવી શકે તેમ છે, અને ઘણા ઝોછા ખર્ચે તૈયાર થતા આ શાસ્ત્રીય આસવો આજે સારી કીંમતે લોકોમાં વહેંચાય છે.

આયુર્વેદિક ગ્રંથોમાં સેંકડો આસવ બનાવવાના પ્રયોગો મળી આવે છે. પરંતુ આ સ્થળે તો બજારમાં ચાલુ થયેલા અને છૂટથી વપરાતા આસવોના જ પ્રયોગો રજૂ કરીશ.

નીચે બતાવેલા પ્રયોગો પ્રમાણે આસવ તૈયાર કરવામાં આવે તો ઔષધ તરીકે ખૂબ પ્રમાણિકપણે વહેંચી શકાય. આજ ધણા બનાવનારાઓ ઉત્તેજન લાવવા ખાતર એમાં આલ્કાહોલનું કે એવું માદક પદાર્થનું મિશ્રણ કરે છે. પણ એ પ્રમાણિકતા અને વિશ્વાસનો ખુલ્લો ભંગ છે. પ્રજાને નશામાં નાખવા ખાતર તૈયાર થતો દરેક આસવ પ્રજાને માટે પ્રાણહાતક છે. અને ઔષધ ખાતર તૈયાર થતા આસવ પ્રાણપોષક છે. માટે જે જે ભાઈબહેન ગૃહઉદ્યોગની દૃષ્ટિએ આ આસવોનું નિર્માણ કરે તેઓ માદક દ્રવ્યોનો ભેળ ન કરે.

દ્રાક્ષાસવ

[૧] કાળી દ્રાક્ષ શેર ૧૦ લઈ સ્વચ્છ પાણીથી ઘોઘ નાખી, રાા મણુ પાણીમાં નાખી એનો ઉકાળો ધીમા તાપે કરવો. બળતાં બળતાં બ્યારે ચોથા ભાગનું પાણી રહે ત્યારે ઉતારી ઠરવા દઈ, ચોળીને બરોબર ગાળી લેવું.

[૨] ઉપરના ગાળેલા પાણીમાં સાકર શેર ૭ા અને ચોખ્ખું મધ શેર ૭ા નાખી એક માટીના ઠામમાં ખમીર આવે ત્યાં સુધી ખુલ્લું રાખી મૂકવું.

[૩] ખમીર આવ્યા પછી તેમાં નીચેની ચીજોનું ચૂર્ણ નાખવું:-
ઘાવડીના ફૂલ તોલા ૬૪, ચાણક્યાબ, લવિંગ, મરી, પીપર, તજ, એલચી, જાયફળ, નાગકેશર, તમાલપત્ર, રેણુકપીજ, ચવકચિત્રક અને પીપળી મૂળ આ તેર ચીજોને ચાર ચાર તોલા પ્રમાણમાં લઈ ચાચણીથી ચાળી નાખવું. ચૂર્ણ આ ઉપરના મિશ્રણમાં મેળવી દઈ, વાસણનું મોઢું બંધ કરી બે માસ પર્યંત રાખી મૂકી આસવ થવા દેવો. ત્યારપછી ગાળી લઈ સ્વચ્છ શીશાઓ ભરી લેવા.

આ આસવ મંદાગ્નિ, હરસ, ગુદમ, કૃમિ, થાક, અરુચિ, ઉદર-રોગ, અનિદ્રા, પાંડુ, ઉરઃક્ષત, સંગ્રહણી, ખાંસી વગેરે દરદોમાં વાપરી શકાય છે. એ સિવાય ભૂખ લગાડી શરીરમાં નવું લોહી અને ચેતન લાવે છે. ૧ા થી ૧ ઔંસ સુધી સમભાગે પાણી સાથે મેળવી લઈ શકાય છે.

અશોકારિષ્ટ

[૧] અશોક વૃક્ષની ઝાલ શેર ૧૦ લઈ તેને અધકચરી ફૂટી, પાણી મણુ રાા માં નાખી ધીમા તાપે ઉકાળો કરવો. ચોથા ભાગનું પાણી બાકી રહે ત્યારે ઉતારી ગાળી લેવું.

[૨] ઉપરના પાણીમાં ગોળ તોલા ૪૦૦ મેળવી દેવો.

[૩] ત્યાર પછી તેમાં ધાવડીના ફૂલ તોલા ૬૪, શાહજીરું, મોંઘ, દાર હળદર, હરડેછાલ, બહેડાંછાલ, આમળાં, મૂંઠ, કમળકાકડી, જીરું, અરકુસાની છાલ, સુખડ અને આંખાની ગોટલીઃ આ બધી ચીજો બધે તોલા લઈ ચૂર્ણ કરી ઉપરના મિશ્રણમાં મેળવી દઈ બે માસ પર્યંત રાખી મૂકવું. ત્યારપછી ગાળીને શીશા ભરી લેવા.

શ્વેત પ્રદર, લાલ પ્રદર, રક્તપિત્ત, હરસ, અરુચિ, પરમીઓ, સોજા, તાવ, મંદાગ્નિ વગેરે બહેતોના ઘણા દરદોમાં ફાયદો આપે છે. એ સિવાય ગર્ભાશયની શુદ્ધિ માટે રામબાણુ કામ કરે છે. ૦૧ થી ૧ ઔંસ સુધી ચોખ્ખાના ધોણુ સાથે અથવા પાણી સાથે દિવસમાં બે વખત લઈ શકાય છે.

કુમાર્યસિવ

[૧] પાકેલ કુંવારના લફરાં તોલા ૧૦૨૪ ને એટલાજ પાણીમાં નાખી ધીમા તાપે ઉકાળવાં. ન્યારે ૫૦૦ તોલા પાણી બાકી રહે ત્યારે ઠરવા દઈ ગાળી લેવું.

[૨] ઉપરના પાણીમાં ગોળ શેર ૧૦ તથા ચોખ્ખું મધ શેર ૬૧૧ નાખી ખમીર આવે ત્યાંસુધી ખૂલ્લું રાખવું.

[૩] ખમીર આવ્યા પછી ગાળી લઈ તેમાં ધાવડીના ફૂલ તોલા ૬૪, હરડે છાલ તોલા ૧૦૦, જયફળ, જવંત્રી, ચણકઆખ, લવિંગ, ચવક, ચિત્રક, જટામાસી, કાકડાશીંગી, બહેડાંછાલ, પુષ્ટર મૂળ આ બધી ચીજો ચાર ચાર તોલા લઈ ચૂર્ણ કરી એની સાથે લોહભસ્મ તોલા ૨ તથા તામ્રભસ્મ તોલા ૨ મેળવી ઉપરના ગાળેલા મિશ્રણમાં નાખી બરછીઓ ભરી લઈ બે માસ પર્યંત રાખી મૂકી પછી ગાળી લઈ શીશીઓ ભરી લેવી.

સ્ત્રીઓના ઋતુદોષ, રક્તગુલ્મ, શ્વાસ, ખાંસી, ક્ષય, હરસ, ઉદરરોગ, વાતરોગ, મંદાગ્નિ, શળ, બરલ, પેટના દરદો વગેરે પર ઉપ-યોગમાં આવે છે. ૦૧ થી ૧ ઔંસ સુધી સમ ભાગ પાણી સાથે લઈ શકાય.

વાસાસવ

[૧] અરુકુશીના તાળ પાન તોલા ૨૦૦ લાવી અધકચરાં કરી ૧ મણ પાણીમાં નાખી ઉકાળો કરવો. ૧૨૥ શેર પાણી બાકી રહે ત્યારે ઉતારી ગાળી લેવું.

[૨] ઉપરના પાણીમાં ગોળ શેર ૬૧ મેળવવો.

[૩] એ મિશ્રણમાં ધાવડીના ફૂલ તોલા ૩૨, તમાલપત્ર, તજ, એલચી, નાગકેશર, ચણકબાબ, મરી, વાળો એ બધાં ચાર ચાર તોલા લઈ ચૂર્ણ કરી ઉપરના મિશ્રણમાં મેળવી એ માસ સુધી બરણીઓમાં ભરી રાખવું. પછી ગાળીને શીશા ભરી લેવા.

ઉધરસ, ક્ષય, જીર્ણીજ્વર, સોથ, ઉરઃક્ષત વગેરેમાં ૦૧ થી ૧ ઔંસ સુધી સમભાગ પાણી સાથે લેવાથી ફાયદો થાય છે.

લોહાસવ

લોહભસ્મ તોલા ૪, સૂકે, મરી, પીપર, હરડાં, બેડાં, આબળાં, અજમોદ, ચિત્રકજાલ, નાગરમોથ અને વાવડીંગ, એ બધા ચાર ચાર તોલા લઈ ચૂર્ણ કરી બધાને એકજીવ કરી ૧૨૥ શેર પાણીમાં નાખી તેમાં ધાવડીના ફૂલ તોલા ૨૦, ચોખ્ખું મધ તોલા ૧૦૦ અને ગોળ તોલા ૧૦૦ નાખી ખૂબ હલાવી એક બરણીમાં ભરી એ માસ પર્વત પેક કરી રાખવું. પછી ગાળીને શીશા ભરી લેવા.

પાંડુ, સોજા, ગુદ્મ, ઉદરરોગ, ખાંસી, સંગ્રહણી, હૃદયરોગ, બરલ, અરુચિ, ભગંદર વગેરે દરદોમાં ૦૧ થી ૧ ઔંસ સુધી સમભાગ પાણી સાથે આપી શકાય છે.

રક્તશોષકાસવ

[૧] અનંતમૂળ શેર ૨, ઉશબો, કચનારની જાલ, ચોપચીની એ દરેક એક એક શેર, ભોરીંગણીના મૂળ, મજક, સરસડાની જાલ, ગજો, કરિયાતું, ખડસલીઓ, ગોરખમૂંડી, સરખુખના મૂળ, આવળની જાલ, શતાવરી, ઇંદ્રાયણના મૂળ, જવાસાના મૂળ, એ દરેક અડધો

અડધો શેર, ઉપરનાં બધાં દ્રવ્યોને જાડાં ખાંડી તેમાં ૯૬ શેર પાણી નાખી ઉકાળો કરવો. ત્યારે ૧૬ શેર પાણી બાકી રહે ત્યારે તેને ઉતારી, ઠરવા દઈ ગાળી લેવું.

[૨] એ પાણીમાં ૧૦ શેર સાકર નાખવી અને ખમીર આવે ત્યાં સુધી ખુલ્લું રાખવું.

[૩] ખમીર આવી ગયા પછી તેમાં નીચેની દવાઓનું ચૂર્ણ મેળવવું.

ત્રિકૂળાં તોલા ૬, ઉન્નાળ, કકુ, કાથો, દ્રાક્ષ, લીમડાનો કોલ, મેદીના પાન, ગુલબનફશા, શતાવરી, વજ. આ નવ ચીજો બધે તોલા લેવી. આમળા પાંચ તોલા અને ઘોળું તથા લાલ ચંદન દસ દસ તોલા લઈ એના ચૂર્ણને ઉપરના મિશ્રણમાં નાખી બે માસ પર્યંત વાસણને બંધ રાખી મૂકી છાંડવું. ત્યારપછી ગાળીને બાટલા ભરી લેવા.

આ આસવ લોહીવિકાર, કોલ, ગડગુમડ, વગેરે મટાડીને લોહીને શુદ્ધ કરે છે. મંદાગ્નિની ફરિયાદ પણ દૂર થાય છે. ૦૧ થી ૧ ઓંસ સુધી સમભાગ પાણી સાથે લઈ શકાય છે.

નેત્રાંજન

જુદા જુદા પ્રકારનાં નેત્રાંજન બનાવવાનો ઉદ્દેશ આપણા દેશમાં પ્રાચીન કાળથી છે. એનો ઉદ્દેશ તરીકે જે લોકોએ સ્વીકાર કર્યો છે તેઓ ખૂબ ધનવાન બન્યા છે. સુરમાઓ બનાવીને વહેંચનારાઓ કદી રોટી માટે ભટકતા નથી. ખાખરાના અર્કની એક સાદી રીતનો લાભ લઈને લોકો હજારો રૂપિયા કમાઈ ગયા છે. એક મણુ મૂળમાંથી દોઢ મણુ અર્ક કાઢવાની ભયંકર અનીતિ પણ લાભદાયી નીવડી છે. આ ઉપરથી મારો કહેવાનો આશય એ છે કે આ ઉદ્દેશને પ્રમાણિત પણે ખીલવવામાં આવે તો લાભ સાથે યશ મળે છે.

વિદેશથી ઘણી જાતના આંખના મલમો આવે છે. જેમાં કેવળ મોરચુ થુ અને બોરીક મિશ્રણ હોય છતાં આકર્ષક દેખાવ, પ્રકૃતિસરનું વિવેચન અને કોઈ દાક્તરનું નામ. એ લોકો આટલું સફાઈદાર આકર્ષણ કરી, બે આનાના બે રૂપિયા પડાવી શકે છે.

નેત્રાંજનની બનાવટ કરવામાં નીચેના ત્રણ પ્રશ્નો દરેકે વિચારી લેવા જોઈએ.

[૧] નેત્રાંજન બનાવવામાં વપરાતી દરેક વસ્તુઓ સ્વચ્છ, શુદ્ધ અને સાચી લેવી જોઈએ. કોઈ પણ દ્રવ્યમાં આંખને નુકશાન કરે

એવી વસ્તુનું મિશ્રણ ન થવું જોઈએ. બનાવતી વખતે કચરો, કસ્ટર કે ધૂળ-રજ પણ ન પડવી જોઈએ.

[૨] ઔષધ પાકના પ્રયોગ પ્રમાણે જ સાચી વસ્તુ વપરાવી જોઈએ. એમાં કશે ફેરફાર થવો ઇષ્ટ નથી.

[૩] એનાં પેકીંગ પાછળ સંપૂર્ણ ચોકખાઈ રાખવી જોઈએ. વધારે પડતા ગુણો બતાવીને લોકોને છેતરવા નહિ. જે ઔષધ જેટલું કાર્ય સાધી શકે તેટલું જ વર્ણવવું જોઈએ. આ માટે એક દાખલો આપું. ખાખરાના અર્કથી આજે કાઈ અપરિચિત નહિ હોય. એનો પ્રથમ પરિચય શ્રી પઢીયારે આપેલ અને ત્યાર પછી સરતાસાહિત્ય વર્ધક કાર્યાલયદ્વારા એની વધારે જાહેરાત થઈ. પછી તો એ એક ઉદ્યોગ થઈ પડ્યો. ખાખરાનો અર્ક વહેંચનારા લોકો ખાખરાના અર્કની એટલી બધી જાહેરાત કરે છે, કે જાણે આંખનું એ અમૃત છે. મોતિયા, ફૂલાં, વેલ બધું જાણે મટી જતું હોય એવો એ લોકોએ ઈજરો રાખ્યો હોય છે. ખરી રીતે આજે થોકબંધ વહેંચાતો ખાખરાનો અર્ક સાવ નકામો અને આંખને નુકશાન કારક છે. વહેંચનારાઓ જે ગુણો બતાવે છે તે એમાં હોતા જ નથી. ખાખરાના અર્કની સાચી પદ્ધતિ આગળ આપવામાં આવશે. મારો કહેવાનો હેતુ એ છે કે માત્ર જેટલો ગુણ હોય તેટલું જ વર્ણન પ્રજા સમક્ષ મૂકાવું જોઈએ, તો જ આવા ઉદ્યોગો વિશ્વાસ પ્રતિપાદન કરી શકે.

હવે તમારી સામે નેત્રાંજનના કેટલાક પ્રયોગો રજૂ કરું:—

૧

સ્વદેશી આશ્ચોલન

કેસર [સાચું] તોલો ૦૧, બરાસ તોલો ૦૧, આ બંને ચીજોને પથરની મજબૂત ખરલમાં ખૂબ બારીક ઘૂંટવી. પછી તેમાં થોડું

ગુલાબજળ નાખીને ઘૂંટવું. સાવ એક રસ થઈ જાય ત્યારે તેમાં ૧૦ તોલા ગુલાબજળ નાખી, ઘૂંટી એક શીશીમાં ગાળીને ભરી લેવું. ગમે તેવી આંખ ઉઠવા આવી હોય ત્યારે આ દવાના ત્રણ આર દિવસ ટીપાં નાખવાથી આરામ થાય છે. નાના બાળકાની આંખમાં પણ નિર્ભય પણે નાખી શકાય છે. વિદેશી આરજીરોલ કરતાં પણ ગુણની દૃષ્ટિએ આ સરસ છે.

૨

રક્તાંજન

સ્વચ્છ કરેલો સુરોખાર	તોલા ૧
ઘોળાં મરીનું કપડછીણ ચૂર્ણ	તોલા ૩
સિંદૂર	તોલા ૮

આ ત્રણેય વસ્તુને ખૂબ બારિક વાટી કપડે છણી લઈ શીશીઓ ભરી લેવી.

ગમે તેવી આંખ ઉઠે, આંખ સૂઝે, તાપોડિયાં, ખીલ વગેરેમાં નાના તેમ જ મોટાને સમાન ઉપયોગી છે.

૩

બખ્ખુલાદિ અંજન

બાવળનાં સાફ કરેલાં લીલાં પાન ૧ શેર લઈ, તેનો આઠ શેર સ્વચ્છ પાણીમાં ઉકાળો કરવો. તેમાં પાપડખાર તોલા ૫, સીંધવ તોલા ૫ નાખવું. ઉકાળો બળતાં બળતાં અડધો રહે ત્યારે ઉતારીને ઠારવું, પછી ચોળીને ગાળી લઈ, ફરી ઉકાળવા મૂકવું. લગભગ ૪૦ તોલા ઉકાળો બળી જાય ત્યારે તેમાં ૧ શેર મધ નાખવું. બરાબર ચાસણી થવા દેવી. ચાસણી કાચી ન રહેવી જોઈએ કે કડક પણ ન થવી જોઈએ. કુગ ત વળે એવી ચાસણી થાય એટલે દવા ઉતારી લઈ ફરી વાર ગાળી લઈ શીશીઓ ભરી લેવી.

દર્દ કરતી આંખને બે ત્રણ વાર દવાનું અંજન લગાવવાથી શાંતિ મળે છે. બાળકને વારે વારે ઉઠી આવતી આંખોમાં આ અંજન આશીર્વાદ સમું છે.

૪

શકરાંજન

૮ થી ૧૦ વર્ષની જૂની સાકર તોલા ૧૦, સરગવાની સોંગના બી તોલા ૧૦, બંનેને ખૂબ બારીક વાટી, કપડછીન કરી શીશીઓ ભરી લેવી. આ સુરમે ઝાંખ, તિમિર, ખીલ અને કુલાને મટાડે છે.

૫

મમીરાંજન

શુદ્ધ ભીમસેની બરાસ	૪ તોલા
મમીરો	૧ તોલો
સુરમે ધ્રુસ્પહાની શુદ્ધ કરેલો	૪૦ તોલા
ઘોળા મરી	૦૧૧ તોલો
નિર્મળી	૧ તોલો

બધાને ગુલાબજળમાં ૨ દિવસ સુધી ઘૂંટી કપડછીન કરી લઈ શીશીઓ ભરી લેવી. આ અંજન ન્યોતિ વર્ધક છે.

સુરમે શુદ્ધ કરવાની રીત : સુરમાને બારીક વાટી ત્રણ દિવસ સુધી સ્વચ્છ પાણીમાં પલાળી રાખવો. પછી પાણી કાઢી નાખી સુરમાને એક દિવસ લીંબુના રસમાં અને બે દિવસ લીમડાના પાનના રસમાં ઘૂંટવો એટલે સુરમે શુદ્ધ થઈ જશે.

નેત્રામૃત

: ઝીંક ઓક્સાઇડ તોલા ૧૨, બોરીક એસિડ તોલા ૨, બરાસ તોલા ૧ બધાને બારીક ઘૂંટી શીશીઓ ભરી લેવી.

ખીલ, રતાશ અને ખોટી ગરમી દૂર કરી આંખને સ્વચ્છ રાખે છે.

નેત્રરક્ષક સુરમો

બહેડાનામીંજ તોલા ૪, કુલાવેલ ફટકડી તોલા ૨, સુરેખાર તોલા ૧, મનશીલ તોલા ૨, શંખલસ્મ તોલા ૩, શુદ્ધ કરેલો સુરમો તોલા ૬૦ આ બધાને બારીક ઘૂંટી કપડે ચાળી લેવું.

પછી ૮ તોલા મોરથૂથું લઈ ચાર શેર પાણીમાં ઓગાળવું. ઉપરના મિશ્રણને આ પાણી સાથે ધીમે ધીમે ઘૂંટવા કરવું. મોરથૂથાનું પાણી ખલાસ થઈ જાય, એટલે ૪ શેર ગુલાબજળમાં સુરમો ઘૂંટવો. લગભગ આ ક્રિયા કરતાં ૨૦ થી ૨૨ દિવસ લાગે છે. સુરમો ઘણો સરસ થાય છે. આંખના તેજને વધારે છે. ઝાંખ, ખીલ, રતાશ, દ્રષ્ટિની નબળાઈ વગેરેને અચૂક મટાડે છે.

નેત્રસુધા

હરડાં, ખેડાં અને આમળા આ ત્રણે ફળની છાલ તોલા ૧૦ નો જડો ભૂકો લેવો. તેમાં નાળીયેરનું પાણી ૮૦ તોલા નાખી એક રાત પલાળી રાખવું. સવારે કલઘવાળા ઠામમાં ધીમા તાપે એનો ઉકાળો કરવો. બળતાં બળતાં ૧૦ તોલા પાણી રહે ત્યારે ઉતારી, ઠરવા દઈ, ગાળી લેવું. પછી ફરીવાર એને ધીમા તાપે ઉકળવા મૂકવું. જડી કઠી જેવું થાય, ત્યારે ઉતારી લઈ ઠરી જાય એટલે તેમાં શુદ્ધ મધ તોલા ૧૦ અને બીમસેની બરાસ તોલા ૦૧ નાખી ખૂબ ઘૂંટી શીશીઓ ભરી લેવી.

આ દવા જડી અને ચીકણી થશે. સુરમા માફક સોસાની સળીથી આંજ શકાય. આંખનો સોજો, રતાશ, ખીલ, દ્રષ્ટિશક્તિની મંદતા, પરવાળાં, વખતો વખત આંખ ઉઠવી વગેરે દરદો મટીને આંખ સ્વચ્છ થાય છે.

મહામુક્તાંજન

સાચા મોતીની પિષ્ટિ, કાચલવણુ, સાચો અગર, પીપર, મરી, બીમસેની બરાસ, સિંધાલૂણુ, સૂંઠ, ચણકબાબ, કાંસ્યલક્ષ્મ,

નાગભસ્મ, અબ્રકભસ્મ, શુદ્ધમનશિલ, હળદર, શંખનાભી, શુદ્ધ મોરચૂથુ, કુકડીના ઈંડાની છાલ, કેસર, હરડે, બહેડાં, જોઠીમધ, લાજવર્તભસ્મ, ચમેલીના ફૂલ, તુળશીની માંજર, કરંજખીજ, લીમડાની અંતરછાલ, અર્જૂનછાલ, રસવંતી, તામ્રભસ્મ, નાગરમોચ અને ઘોળાં મરી બધું સમભાગે લેવું. પ્રથમ ભસ્મો એકત્ર કરવી. ત્યારપછી અન્ય દ્રવ્યોનું કપડછીન ચૂર્ણ કરી અને મિશ્રણોને એકત્ર ઘૂંટી ફરીવાર કપડછીન કરી શીશીઓ ભરી લેવી. આ સુરમો નેત્રના સર્વ રોગોના નાશ કરે છે અને હંમેશા આંજવાથી દ્રષ્ટિશક્તિ સતેજ રહે છે. સર્વોત્તમ અને ગુણકારક સુરમો છે.

ઘોળો સુરમો

કલોમલ તોલો ૧, ઝીંકસલ્ફેટ તોલો ૧, ખોરીક એસિડ તોલો ૪, કુલાવેલ ફટકડી તોલો ૧, આ બધાને ખૂબ ખારીક વાટી, એક જવ કરી કપડે છણી લઈ શીશીઓ ભરી લેવી. નેત્રરોગ માટે હિતકારી છે.

ખાખરાનો અર્ક

ફાગણ માસની આખરમાં ઘોળાશ પડતા પાનવાળો રસદાર ખાખરો હોય ત્યાં જઈ મૂળવાળો ભાગ ખોદી, મૂળને ઘોઈ સાફ કરી, મૂળમાં છેંકા મૂકી ત્યાં નીચે એક માટલું મૂકવું. માટલામાં માટી કે કચરો ન પડે એ માટે ફરતું પેક કરવું. પછી ઉપર ધૂળ વાળી દષ્ટ ખાખરાના થડ પાસે અગ્નિ પ્રગટાવવો. ત્રણ કલાક અગ્નિ આપવો. ખીજે દિવસે ખોદીને માટલું કાઢી લેવું. તેમાં સંચિત થયેલા ઉત્તમ અર્કને ફિલ્ટર કરીને શીશીઓ ભરી લેવી. આ અર્ક સર્વોત્તમ છે. આંખને તેમજ સ્નાયવીક નિર્જળતાને દૂર કરવાની તાકાત આ અર્કમાં છે. આંખની રોશનીને તીવ્ર બનાવી, મોતીયો, કુલું, વેલ, ડોળ, ઝાંખ વગેરે આંખના દરદો મટાડે છે. એટલું જ નહિ પણ ચશ્માના નંબરો પણ દૂર થઈ જાય છે, પણ તે શુદ્ધ રીતે ખાખરાનો અર્ક તૈયાર કરેલ હોવો જોઈએ.

દાંતમંજન

દાંત સ્વચ્છ રાખવાનો ઉપદેશ કંઈ આધુનિક વિજ્ઞાને શરૂ કરેલો નથી. ભારતિય વિજ્ઞાને દાંતધાવનને દૈનિક ક્રમના પ્રથમ કાર્ય તરીકે સ્થાન આપ્યું છે. દાંતરોગ માટે આપણા શરીરવિજ્ઞાનને લગતા આર્ષ ગ્રંથોમાં ખૂબ સુંદર વિવેચન કરેલું છે. આજે તો દાંતના દરદો પાછળ પ્રજા સામે એક મોટો ભય ઊભો કરવામાં આવ્યો છે. બે મહિના સુધી તાવ ન ઉતરે એટલે પડાવો દાંત, થોડા દિવસ ઝાડા થઈ જાય એટલે કઢાવો દાંત, માથાનો દુખાવો થાય કે પેટમાં પીડ ઉપડે, ગમે તે દરદ સાથે દાંત પડાવવાની પ્રથાએ આપણા દાંત પર ધણો અત્યાચાર ગુજાર્યો છે. દાંતના દરદોનું મૂળ કારણ શોષ્યા વગર ફવળ લક્ષણોનો નાશ કરવો એ કંઈ દરદને દૂર કરવાનો ઉપાય નથી. પણ પશ્ચિમની આંધળી સંસ્કૃતિએ તો છેવટે આપણા દાંત પણ પાડી નાખ્યા !

આજે બજારમાં દાંતના રક્ષણના નામે અનેક વિદેશી દવાઓ પડતર કિંમતથી દર્શાવવામાં આવે વહેંચાઈ રહી છે. ચાક, કાર્બોલીક એસિડ, સાબુ, ગ્લીસરાઈન, મેન્થોલ કેન્ફર એવા મિશ્રણોની ટ્યુબો, આજે ઘેર ઘેર વપરાઈ રહેલ છે. શાષ્ટ્રિય ઉદ્યોગની દ્રષ્ટિએ સરસ દાંતમંજન બનાવવામાં આવે તો જરૂર એ ઉદ્યોગ ખીલી શકે.

હવે થોડાક દંતમંજન બનાવવાના ઔષધપાઠ આપું.

૧

સૂકે, મરી, તજ, લવિંગ, કાથો, મોથ અને હરડે, આ દરેક પાંચ પાંચ તોલા; સોપારીના કાયલા ૧૦ તોલા, ચાક ૪૦ તોલા, કાંટાળા માયા ૬ તોલા, એલચી ૨ તોલા, કપુર ૧ તોલો, આ બધાને બારીક ખાંડી કપડછીન કરી અથવા મેંદાના આંકથી ચાળી ડબીઓ ભરી લેવી.

આ દંતમંજન ગમે તે પ્રકારની ખેરોને નાણુદ કરી દાંત ચોકખા રાખે છે.

૨

તપખીર તોલા ૧૦, ઘોળો કાથો તોલો ૧, કાંટાળામાયા તોલા ૨, ચણકબાબ તોલો ૧, એલચી તોલો ૧ લવંગ બેકલાં તોલો ૧, તજ તોલો ૧, હીરાદબણુ તોલો ૧, કપૂર તોલો ૧ બધાને બારીક ખાંડી ચાળી લઈ શીશી ભરી લેવી. દાંતને સ્વચ્છ રાખે છે.

૩

કુલાવેલી ફટકડી તોલા ૨૦, ખોરસલીની હાલનું ચૂર્ણ તોલા ૩૦, પાપડિયો કાથો તોલા ૮૦, સિંધાલુ તોલા ૧૦, કપૂર તોલા ૩, બારીક ખાંડી ચાળી લઈ શીશીઓ ભરી લેવી. દાંતને સાફ રાખે છે. દાંતમાં થતી દુર્ગંધ દૂર કરી પાયોરિયાના લયને મટાડે છે. દાંતના મૂળ પણ મજબૂત કરે છે.

૪

ખોરસલીની હાલ તોલા ૩૨, ચાક તોલા ૩૨, સારો કાથો તોલા ૨૦, ચીકણી સોપારો તોલા ૧૦, લવંગ તોલા ૮, કાયફળ હાલ તોલા

૮, એલચી તોલા ૮, પાષાણુ ભેદ તોલા ૫, સોનાગેર તોલા ૫, વાવડીંગ તોલા ૪, તજ તોલા ૪, જીરું તોલા ૪, મજીઠ તોલા ૪, માયાફળ તોલા ૪, કુલાવેલ ફટકડી તોલા ૪, પીપળાની લાખ તોલા ૪, સુઠં તોલા ૨, મરી તોલા ૨, પીપર તોલા ૨, કઠ તોલો ૧, કુર્લીજન તોલો ૧, સમુદ્ર શીણુ તોલા ૫, સાજીખાર તોલા ૨, કપૂર તોલા ૨૥ ગુલાબનું અત્તર તોલો ૦૥.

પ્રથમની ૨૪ ચીજોને સ્વચ્છ લઈ ખાંડી ચાળી લઈ તેમાં સારામાયલા ગુલાબના અત્તરને મેળવી દઈ આટલીઓ ભરી લેવી.

આ દંતમંજન ધણું ઉત્તમ અને અસરકારક છે. વીર ઔષધાલયની ખાસ બનાવટ છે. દાંતના દરેક દરદોમાં અચુક લાભ આપે છે અને કોઈપણ વિદેશી ટુથપેસ્ટ કરતાં ગુણમાં ફાયદાવાળું છે.

પં

વજદંતી, અકલકરો, કનેરના મૂળની છાલ, ગુલનાર, નાગરમોથ, કુલાવેલ ફટકડી, ગુલાબના ફૂલ અને જટામાંસી આ બધી ચીજોને સરખે ભાગે લઈ, ખાંડી, ચાળી શીશીઓ ભરી લેવી. આ દંતમંજન હાલતા દાંતને ખૂબ મજબૂત કરી શકે છે.

ફ

બાવળના કોલસા, ચાઈના માટી બંને વીસ વીસ ભાગ, સ્વચ્છ કરેલી ખડી માટી અથવા ચાક ૬૦ ભાગ, લીમડાના સૂકા પાન ૧૦ ભાગ, કપૂર ૩ ભાગ, પીપરમિન્ટ ૩ ભાગ, રોઝમરી ઓઇલ ૧ ભાગ, પીગમેન્ટ ગ્રીન કલર જરૂર પુરતો, રંગ સિવાયની બધી વસ્તુ અલગ અલગ બારીક પીસેલી લઈ પછી મેળવીને પ્રમાણસર રંગ મેળવી દેવો. આ પાવડર જંતુદ્ધ છે. દાંતને સ્વચ્છ રાખે છે.

૭

શુદ્ધ ચાક ૬૦ ભાગ, સાથુનો પાવડર ૨૦ ભાગ, પીપરમેન્ટના ફૂલ ૧ ભાગ, સેકેરીન ૧ ભાગ, બધાને મેળવી ઘૂંટી શીશીઓ ભરી લેવી. ગુલાબી રંગ આપવો હોય તો જરા લાલ કારમાઈન મેળવવો. સુગંધ કરવી હોય તો યોગ્ય પ્રમાણમાં રોઝ શરેનિયમ મેળવવું. આ પાવડર કંઈક ગળચટો થાય છે, અને દાંતને સાફ રાખે છે.

૮

શુદ્ધ ચાક તોલા ૧૫, સાથુનો બારીક પાવડર તોલા ૫, પીપરમેન્ટના ફૂલ તોલા ૨ અને સારું મધ પ્રમાણસર. પ્રથમ પીપરમેન્ટના ફૂલને મધમાં મેળવી દઈ પછી ચાક અને સાથુ મેળવી દેવો. એટલે ઢીલું દંતમંજન થશે. આમાં કેાઈપણ સુગંધ મેળવી શકાય. બજારમાં વેંચાતી ટુથપેસ્ટ લગભગ આવી જ હોય છે. એમાં મધને બદલે ગ્લીસેરાઈન હોય છે. મુખ્ય ગુણ દાંત સાફ રાખવાનો છે. આ મિશ્રણ તૈયાર કરીને ટ્યુબોમાં ભરી લેવું જોઈએ. ટ્યુબોમાં ભરવા માટે એનું ખાસ મશીન આવે છે.

રંગ-ચમક

વાર્નિશ અને પેંટનો ઉપયોગ આજકાલનો નથી. મિસર અને ભારતમાં બે હજાર વર્ષ પહેલાંની રંગ-ચમક આજ પણ મોજૂદ છે. આપણા દેશે આ ઉદ્યોગનો વિકાસ ખૂબ સરસ રીતે કર્યો હોય; પરદેશી સત્તાના આગમન પછી જેમ ઘણા ઉદ્યોગો દટાઈ ગયા છે, તેમ આ ઉદ્યોગ પણ ભૂતકાળના સ્વપ્ન જેવો બની રહ્યો છે.

જગતમાં આજે વાર્નિશ અને પેંટનો પ્રચાર ખૂબ થયો છે. લાકડાં, લોખંડ, ધાતુઓ વગેરેની શોભા એની ચમક પર રહે છે. વાર્નિશ બે પ્રકારે બનાવવામાં આવે છે.

[૧] તેલની મેળવણીથી.

[૨] મેથીલેટેડ સ્પીરીટના સંયોગથી.

તેલના મેળવણીથી તૈયાર થતો વાર્નિશ મોટે ભાગે અળસીના તેલ પર, ધૂપગૂંદ [Gum resins], ટરપેન્ટાઈન, બેન્ઝન વગેરે મેળવીને બનાવવામાં આવે છે.

સ્પીરીટનો વાર્નિશ મેથીલેટેડ સ્પીરીટ અને ચપડી લોખના સંયોગથી થાય છે. આજકાલ સ્પીરીટનો વાર્નિશ વધારે વ્યવહારુ છે. આ પ્રકરણમાં બંને પ્રકારના વાર્નિશની વિધિઓ સમજાવવામાં આવશે.

તેલથી તૈયાર થતો વાર્નિશ

તેલનો વાર્નિશ તૈયાર કરવામાં બહુ કડાકૂટ નથી હોતી, માત્ર થોડો અનુભવ જોઈએ.

પ્રથમ ધૂપગૂંદને એક ઠામમાં ધીરી આંચ પર પીગળાવવો જોઈએ. સાથેસાથ બીજા એક ઠામમાં જુદી આંચ પર તેલને પણ ઉકાળવું જોઈએ. બંને ગરમ ગરમ હોય ત્યારે મેળવી દર્ધ ફરી વાર તાપ પર મૂકવાં જોઈએ. જ્યારે ઉકળવા માંડે, ત્યારે તેમાં બેન્ઝીન તથા અન્ય ચીજો મેળવવી જોઈએ. જ્યારે આ મિશ્રણ ગાઢ થઈને તેમાંથી તાર થવા માંડે, ત્યારે તેને ઉતારી લઈ તેને પાતળું કરવા માટે તેમાં ટરપેન્ટાઈન મેળવવું પડે છે. ટરપેન્ટાઈન મેળવવામાં ખૂબ સાવધ રહેવું જોઈએ, કારણ કે ભડકો થવાનો સંભવ રહે છે. ટરપેન્ટાઈનના પ્રમાણનો આધાર તેલના પ્રમાણ પર રહેલો છે. તેલ વધારે હોય તો ટરપેન્ટાઈન ઓછું જોઈએ, અને તેલ ઓછું હોય તો ટરપેન્ટાઈન વધુ જોઈએ. તેલનો વાર્નિશ કરવાનો મુખ્ય વિધિ આ પ્રમાણે જ છે. હવે એના કેટલાક પ્રયોગો નીચે રજૂ કરું છું.

૧

અળસીનું તેલ	૮ શેર
પીસેલો ધૂપગૂંદ	૧ શેર
ટરપેન્ટાઈન	૦.૧ શેર

ઉપર લખી વિધિ પ્રમાણે તૈયાર કરી શકાય.

૨

અળસીનું તેલ	૩૬ ગેલન
શ્યુગર ઓફ લેડ	૬ પૌંડ

વિધિ : બંનેને સાથે ઉકાળો. જ્યારે તાર થવા માંડે ત્યારે ઉતારીને ઠંડું કરી લો.

૩

કોપલગૂંદ [Gum copal]	૧ રતલ
અળસીનું તેલ	૪ રતલ
ટરપેન્ટાઇન	૧૧ રતલ

નં. ૧ ના પ્રયોગ પ્રમાણે તૈયાર કરવું. આ વાર્નિશ પીળા રંગનો, ચમકદાર અને કાગળ તથા લાકડાની ચીજો પર લગાવી શકાય એવો બને છે.

સ્પીરીટથી તૈયાર થતો વાર્નિશ

સ્પીરીટવાર્નિશ બનાવવો ખૂબ સરલ છે. આના માટે માત્ર ચપડી લાખ અથવા કોઈ પ્રકારનો ધૂપગૂંદ, ટરપેન્ટાઇન, આલ્કોહોલ અથવા એસીટાનમાં ધોળવામાં આવે છે. આ પ્રમાણે બનતો વાર્નિશ તુરત સૂકાઈ જાય છે, અને ખૂબ ચમક આપે છે. આ વાર્નિશ બનાવવા માટે એક પીપમાં લાખ અથવા ગૂંદને ધોળવામાં આવે છે. એમાં પ્રમાણસર ટરપેન્ટાઇન અથવા સ્પીરીટ નાખવામાં આવે છે. એને બે કલાક સુધી હલાવાય છે, એટલે વાર્નિશ તૈયાર થાય છે. ટરપેન્ટાઇન અથવા આલ્કોહોલનું પ્રમાણ એ પ્રમાણે છે કે, લાખ અથવા ગૂંદ ત્રણ પૌંડ હોય તો એ એક ગેલન લેવાય છે. ચપડી લાખથી તૈયાર થતો વાર્નિશ ઘણો સારો ગણાય છે. લોકો એને 'ફ્રેચ પૉલિશ'ના નામે ઓળખે છે. કેટલાક પ્રયોગો નીચે આપું છું:

ફ્રેચ પૉલિશ

૧

વેનિસ ટરપેન્ટાઇન	૬ રતલ
ગ્રીચી ચપડી લાખ	૬૦ રતલ
મેથિલેટેડ સ્પીરીટ	૪૦ ગેલન

વિધિ : બધાને એક પીપમાં ૭ કલાક પર્યંત નાખી ઉપર

નીચે હલાવવું. આ વાર્નિશ નારંગી રંગનો ખૂબ સરસ અને છે.
ટકાઉ, ઘુરત સ્ફાય તેવો અને ચમકદાર થાય છે.

૨

જાંચી ચપડી લાખ	૧૨૦ રતલ
મેથીલેટેડ સ્પીરીટ	૨૪ ગેલન
ઑકઝેલિક એસિડ	૦૧૧ રતલ

વિધિ ઉપર પ્રમાણે.

૩

ધોળા રંગનો કડક વાર્નિશ

ધોળો મનીલા ગૂંદ	૩ રતલ
મેથીલેટેડ સ્પીરીટ	૧ ગેલન

વિધિ ઉપર પ્રમાણે. આ વાર્નિશને જરા પ્લાઝિન કરવો હોય
તો તેમાં જરૂર પૂરતો ગિરમાર્ક પ્લાઝિન રંગ મેળવી દેવો.

૪

ટાપલ ખૂરશી માટે વાર્નિશ

સેન્ડરેક [Sandarac]	૧૧૦ ભાગ
ફાલોફની	૭૦ ”
ચપડી લાખ	૪૫ ”
સ્પીરીટ	૭૧૫ ”

અધાને મેળવી બરણીમાં ભરી લઈ, મોઢું પેક કરી, વારંવાર
હલાવતા રહેવું. વાર્નિશ તૈયાર થઈ જશે.

૫

કાગળ પર ચલ્લવવાનો વાર્નિશ

સેન્ડરેક	૫ રતલ
બહુ ટરપેન્ટાઇન	૩ રતલ
આલ્કોહોલ	૧૧૧ ગેલન

વિધિ ઉપર પ્રમાણે.

૬

ફ્રાંચાઈસે માટે 'નેગેટિવ' વાર્નિશ

સેન્ડરેક ગૂંદ ૧૨૧૧ તોલા

રાખ ૫ તોલા

મેથીલેટેડ સ્પીરીટ ૦૧૧ ગેલન

વિધિ ઉપરોક્ત.

૭

ચામડા પર લગાડવાનો આઉન વાર્નિશ

પીસેલી કોરમજી ચપડી લાખ ૧૧૨ પૌંડ

ટરપેન્ટાઇન ૨૧ „

બિસ્માર્ક આઉન રંગ ૧ „

મેથીલેટેડ સ્પીરીટ ૩૦ ગેલન

પ્રથમ દર્શાવેલ વિધિ પ્રમાણે.

૮

ચામડાનો કાળો વાર્નિશ

ચપડી લાખ ૪૮ લાગ

સેન્ડરેક ગૂંદ ૮ „

ટરપેન્ટાઇન ૨૦ „

શુષ્ક કાજળ ૪ „

સ્પીરીટ ઓફ ટરપેન્ટાઇન ૧૬ „

આલ્કોહોલ ૮૬ „

પ્રથમ દર્શાવેલ વિધિ મુજબ.

૯

બ્લેક બુટ પોલિશ

મીણ ૪ ઓંસ

કાર્નાયા વેક્સ ૧૧૧ „

સીરેસીન	૦૧૧	„
ટરપેન્ટાઈન	૧૫	„
પીળો સાબુ	૧૧૧	„
નિગ્રોસિન રંગ	૪૩૨	મુજબ
પાણી		„
બરગેમાટ ઓઈલ		„

વિધિ : સાબુને પ્રથમ કાતરીને ઉકળતા પાણીમાં એક રસ કરી લેવો. પછી બંને પ્રકારના મીણુને એક સાથે ઓગાળીને એક રસ કરી લઈ તેમાં ટરપેન્ટાઈન મેળવી દેવું. પછી નિગ્રોસીન રંગને પણ એ ઘોળમાં મેળવીને બધાને સાબુના ઘોળ સાથે મેળવી કાઈ લાકડાની ચીજથી ખૂબ ઘૂંટતા રહેવું. જ્યારે મિશ્રણ ઠંડું પડી જાય ત્યારે તેમાં આઠ દશ ટીપાં બરગેમાટ ઓઈલ નાખવાં. અને ડબીઓ ભરી લેવી.

આઉન બુટ પોલિશ

પીળું મીણુ	૪ ઓસ
પર્લ એશ	૪ ડ્રામ
પીળો સાબુ	૧ „
સ્પીરીટ ઓફ ટરપેન્ટાઈન	૭ „
એનીલાઈન ફેરફાઈન રંગ	૪ ગ્રામ
આલ્કોહોલ	૪ ડ્રામ
પાણી	૪૩૨ પ્રમાણે

મીણુ અને પર્લ એશને એકી સાથે ૩૦ તોલા પાણીમાં ઉકાળીને એક રસ કરી લેવાં. જ્યારે બધું મળીને માખણ જેવું થઈ જાય, ત્યારે તાપ પરથી નીચે ઉતારી તેમાં ટરપેન્ટાઈન મેળવી દેવું. રંગને આલ્કોહોલમાં ઘોળીને પછી મેળવી દેવો. પછી ૬૦ તોલા પાણી નાખીને આ મિશ્રણને ખૂબ ઘૂંટવું. પોલિશ જરા ગાઢ કરવું હોય તો પાણી ઓછું મેળવવું.

પેટન્ટ દવાઓ

આહાર, વિહાર અને વ્યવહારમાં જેમજેમ સખલન થતું ગયું તેમ તેમ અનેક પ્રકારના દરદો વિશ્વમાં વધતાં ગયાં. દરેક માણસના જન્મ સાથે સ્વાસ્થ્ય જકડાયેલું જ હોય છે, સંપૂર્ણ તંદુરસ્તી વચ્ચે જીવાડવાની જવાબદારી કુદરતે પોતાના હાથમાં રાખેલી છે. પરંતુ આપણે સ્વાસ્થ્યના નિયમોને નેવે મૂકીને વિકૃતિમાં લપટાતા ગયા અને ગુલાબી સ્વાસ્થ્ય આપણાથી દૂર દૂર જવા માંડ્યું.

છેલ્લા બસો વરસનો સાચો ઇતિહાસ કોઈ તટસ્થ ઇતિહાસકાર લખે તો એ હિંદ માટે એમજ કહે કે:- “ હિંદની માનસિક, શારીરિક અને આધ્યાત્મિક વિકૃતિનું મૂળ કારણ પરદેશની સત્તાધારી સરકારો છે.” વિદેશી સત્તાના આગમન પછી જ આપણા દેશનું તાજગીભર્યું સ્વાસ્થ્ય દૂર ઠેલાયું છે, અને એને સ્થાને દરદોની ભૂતાવળો અને દરદીઓ માટેના ભૂતખાનાઓ ઉભરાયાં છે. આપણા દેશના આયુ પ્રમાણનો ભયંકર ઘસારો શું પરદેશીઓના આગમન પહેલાં હતો ? નહિ. ત્યારે આપણે પુરેપૂરું જીવી શકતા અને આજે ? આજે તો દવાઓ એ

આપણો ખોરાક બની ગયો છે, દાકતરો એ આપણા આરાધ્ય દેવ થઈ ગયા છે, અને દવાખાનાં એ આપણા ધ્યેયમંદિરો બન્યાં છે !

પરદેશીઓના આગમન પહેલાં આપણા દેશમાં એવી કોઈ દવાઓ નહોતી, કે જે ‘પેટન્ટ’ હોય ! આજે તો હજારો પ્રકારની પેટન્ટ દવાઓ વિદેશથી અહીં આવી રહી છે, અને આપણા લાખો રૂપિયા એ દવાઓ ઢસડી જાય છે.

માણસ ગમે તેટલો પ્રયત્ન કરે છતાં એ કદી ગઇ કાલને પાછી લાવી શકતો નથી, તેમ આપણે આપણા ભૂતકાળને આજે કદી પાછો લાવી શકીશું નહિ. માત્ર એટલી વ્યવસ્થા કરી શકીએ કે આપણે આર્થિક દ્રષ્ટિએ લૂંટાતી લક્ષ્મીને હાથ રાખી શકીએ.

આ પ્રકરણમાં હું કેટલીક પેટન્ટ દવાઓના પ્રયોગો રજૂ કરીશ. દેશી-વિદેશી બંને પ્રકારના પ્રયોગો આપીશ, કારણ કે આજે કેટલાંક વિદેશી ઔષધો આપણે એટલાં પચાવી લીધાં છે કે હવે એ એકદમ મૂકી દેવાં એ કોઈપણ ઉપાયે શક્ય નથી.

પેટન્ટ દવાઓના ઉદ્યોગને આપણે વિકસાવી શકીએ તો આપણે આપણા ઘણા પૈસાને વિદેશ જતા રોકી શકીએ. માત્ર એ આર્થિક દષ્ટિ લક્ષ્યમાં રાખીને જ પેટન્ટ દવાઓને ઉદ્યોગના સ્વરૂપમાં મૂકું છું.

ચેતવણી

પેટન્ટ દવાઓનો કોઈપણ પ્રયોગ બનાવતી વખતે નીચેની સૂચનાઓ ખાસ ધ્યાનમાં રાખવાની મારી ભલામણ છે.

[૧] પ્રયોગોમાં આવતાં દરેક દ્રવ્યો ખાત્રીવાળાં, શુદ્ધ અને સ્વચ્છ હોવાં જોઈએ. બળતાં નામે મળતાં દ્રવ્યો નાખવાથી અને ગેરસમજથી દ્રવ્યો વાપરવાથી મોટી હાની થવાનો ભય રહે છે.

[૨] પ્રયોગ બનાવવાનો જે વિધિ સમજાવ્યો હોય તે વિધિ અરામર સમજીને જ પ્રયોગો કરવા.

[૩] પ્રયોગ બનાવવા માટે જોઈતાં સાધનો એકદમ સ્વચ્છ રાખવાં, કારણ કે આ પ્રયોગો દરદો દૂર કરવા માટેના છે. અસ્વચ્છતાથી ઔષધો નકામા બની જાય છે, દરદો પર હિલટી અસર કરે છે.

[૪] વધુ સસ્તું બનાવવાના લોભે પ્રયોગોમાં કદી પણ પરિવર્તન કરવું નહિ.

[૫] આમાં જે પ્રયોગો રજૂ કરવામાં આવ્યા છે, તે બધા નિર્વિષ અને કોઈ જાતના હાથ વગરના છે. તેમ પ્રયોગોના જે ગુણ દર્શાવવામાં આવ્યા છે તે પણ ખાતરી કરાયેલા છે, એટલે બનાવનારે એ માટે ખેડીકર રહેવું.

હવે તમારી સામે પ્રયોગો રજૂ કરું છું:—

૧

વસંતમાલતી

વસંતમાલતી એ લોકોમાં રૂઢ થયેલું નામ છે. એનું સાચું નામ ‘સૂવર્ણમાલિની વસંત’ છે. ક્ષય માટે, નબળાઈ માટે, પ્રદર અને હૃદયરોગ માટે આજે વસંત માલતીનો પ્રચાર ખૂબ થઈ રહ્યો છે. કેટલાક લેભાગુ વૈદ્યો વસંતમાલતીમાં આવતાં મુખ્ય દ્રવ્યોને બદલે હલકાં અને સાવ સસ્તાં દ્રવ્યો નાખીને વસંતમાલતીના નામે વહેંચે છે, અને લોકોને ઠગે છે. સંપૂર્ણ શુદ્ધ રીતે તૈયાર કરવામાં આવેલ વસંતમાલતી ધાર્મિક કામ આપે છે. તમે જે શુદ્ધ રીતે વસંતમાલતી બનાવો તો તમને એ ૬ થી ૭ રૂપિયે તોલો પડશે, અને બજારનાં ચાલુ ભાવથી તમને ઘણો લાભ થશે. વસંતમાલતી બનાવવી એ જરાયે અઘરી નથી.

પ્રથમ બજારમાંથી સારો રૂમી હિંજો લઈ આવી તેને ખરલમાં આરીક વાટી ૭ દિવસ સુધી લીંબુના રસમાં ઘૂંટી, સૂકવી કપડે ચાળી રાખી મૂકવો. આનું નામ શુદ્ધ હિંજુલ.

સાચાં અસરાર્ધ મોતી એક કાચના ખ્યાલામાં લીંછુના રસમાં ખૂડે એવી રીતે ત્રણ દિવસ રાખી મૂકવાં. રોજ તેમાં લીંછુનો તાજો રસ નાખતા જવું. એથે દિવસે સ્વચ્છ પાણીથી મોતીને ઘોષ નાખી બહુજ સારા માયલી ખરલમાં ઘૂંટવા અને ગુલાબજળ નાખતા જવું. આમ દસ દિવસ પર્યંત ગુલાબજળમાં ઘૂંટી કપડે ચાળી એક શીશીમાં ભરી લેવાં.

સારા પ્રમાણિક વૈદ્ય પાસેથી જોઈતા પ્રમાણમાં યશદભસ્મ લાવી રાખવી.

ઘોળા મરીને બારીક ખાંડી કપડે ચાળી રાખવાં.

આ પ્રમાણેની પ્રાથમિક તૈયારી કર્યા પછી નીચે મુજબ વસંતમાલતી બનાવવી.

સોનાનો વરખ	તોલા ૧
શુદ્ધ હિંગળોક	તોલા ૩
સાચાં મોતીની પિષ્ટિ	તોલા ૨
ઘોળા મરીનું ચૂર્ણ	તોલા ૪
યશદભસ્મ	તોલા - ૮

પ્રથમ સોનાનો વરખ અને શુદ્ધ હિંગળોકને ખરલમાં મેળવી લેવા. ત્યારપછી બાકીની ત્રણે ચીજો નાખીને મિશ્રણ કરી લેવું. બધાં દ્રવ્યો સંપૂર્ણ મળી ગયા પછી તેમાં બે તોલા ગાયનું માખણ નાખી એક દિવસ ઘૂંટવું. ત્યારપછી હંમેશ લીંછુનો રસ નાખતા જવું, અને ઘૂંટતા જવું. આ પ્રમાણે ૨૦ દિવસ ઘૂંટી એક્ટીસમા દિવસે ગુલાબ જળની એક ભાવના આપી ગોળીઓ વાળી લેવી. સુંદરતા કરવી હોય તો ગોળીઓ પર સોનાના વરખ ચઢાવી દેવા.

આમાં હિંગળોકને બદલે રસસિંદૂર વાપરવામાં આવે તો વધારે સારું.

હવે આજે લડાઈના ભાવના હિસાબે આ વસંતમાલતી બનાવતા કેટલો ખર્ચ આવે એની સામાન્ય કલ્પના આપી દઉં.

સોનાનો વરખ તોલો ૧ ના રૂ. ૪૬-૦-૦, સારા માયલા મોતી તોલો ૨ ના પિંછિની મજૂરી સાથે રૂ. ૪૦-૦-૦, રસસિંદૂર તોલો ૩ ના રૂ. ૬-૦-૦, મરી તોલો ચારના રૂ. ૦-૮-૦, યશદલરમ તોલો ૮ ના રૂ. ૮-૦-૦, માખણ તોલો ૨ ના ૦-૨-૦, બાવીસ દિવસની મજૂરીના રૂ. ૧૧-૦-૦, ઉપર ચડાવવાના સોનાના વરખના રૂ. ૫-૦-૦, લીંછુ તથા ગુલાબજળના રૂ. ૨-૦-૦, અને પરચુરણ ખર્ચના રૂ. ૧-૬-૦ આ પ્રમાણે કુલ ૧૨૦) રૂપિયા ખર્ચ આવે; અને લગભગ ૨૦ તોલા વસંતમાલતી તૈયાર થાય. આ ખર્ચમાંથી રસસિંદૂરને બદલે હિંગજોડ નાખવામાં આવે અને ઉપર વરખ ન ચડાવવામાં આવે તો દસ રૂપિયાનો બચાવ થાય. આ હિસાબ પરથી તમે જોઈ શક્યા હશે કે વધુમાં વધુ ખર્ચ કરીએ તો વસંતમાલતી ૬ થી ૭ રૂપિયે એક તોલો પડી શકે. અને તે પણ સંપૂર્ણ સાચી અને ખૂબ ફાયદાકારક તૈયાર થાય. જો આ વસંતમાલતીને લગતાં દ્રવ્યોથી બનાવવામાં આવે તો વીશ રૂપિયાની વીસ તોલા પડે! અને તે માત્ર લોકોને છેતરવા માટે જ કામ આવી શકે!

આ પ્રમાણે તૈયાર કરેલી વસંતમાલતી દસ રૂપિયે તોલો વેચવામાં આવે તો પણ સારો નફો રહે. ધંધાની તથા માલની પ્રમાણિકતા જળવાય અને લોકોને સાચી વસ્તુ આપી શકાય.

વસંતમાલતીનું પ્રમાણ ૧ થી ૨ રતી સુધીનું છે. મધ અને પીપર સાથે, દૂધ સાથે, માખણ સાથે અથવા કોઈપણ દવાના મિશ્રણ સાથે કે જીવન સાથે લઈ શકાય.

ગુણ : મગજની નબળાઈ, ધાતુ ક્ષીણતા, ખાંસી, ક્ષય, જીર્ણ જ્વર, હૃદયરોગ, ચક્રર આવવાં, સંગ્રહણી વગેરે દરદોમાં આ દવા

સારું કામ આપે છે. તેમજ કાઠપણુ દરદ પછી આવેલી નબળાઈમાં અથવા આલુ નબળાઈમાં આ દવા પૌષ્ટિક છે. આ દવા લેતી વખતે દૂધ-ઘી જેવો ખોરાક હોય તો વધારે સારું.

હિસ્ટીરિયાહર દસાયન

આજકાલ આપણા દેશમાં બહેનોને હિસ્ટીરિયાનો લયાનક વ્યાધિ-ઝોડ માફક વળગેલો છે. આ વ્યાધિનો ભોગ બનેલી બહેનો ખૂબ દુઃખી હોય છે. એમનો સંસાર સાવ નિરસ બની જાય છે, અને આ વ્યાધિને દૂર કરવા માટે ઘણા પૈસા ખર્ચી ખર્ચાદ થવું પડે છે. અનેક ઊંટવૈદ્યો આ દરદને મટાડવાનો ઇન્જરો રાખીને લોકોને ધૂતી રહ્યા છે. અને આ દરદની દવા તરીકે અનેક દેશી-વિદેશી પેટન્ટ દવાઓ આજે પ્રચલિત બની છે. નીચે આપવામાં આવેલો પ્રયોગ શ્રી. વીર ઔષધાલયનો વ્યવહારમાં મૂકાયેલો પ્રયોગ છે, અને એ ખૂબ સરસ છે.

કુંઠ	અતિવિષ
કૌંચખીજ	રાસ્ના
જેડીમધ	ગોખરૂ
ઇન્દ્રયવ	શતાવરી
અશ્વગંધા	જટામાંસી
પ્રાક્ષી	શંખાવલી
અને ખુરાસાની	અજમે

આ તેર વસ્તુઓ સમભાગે લેવી, અને તેને આરીક ખાંડી લઈકપડે આળી લેવી. ત્યાર પછી ઉપરોક્ત ચૂર્ણ ૪૦ તોલા હોય તો તેમાં શુદ્ધ હિંગળોક ૧ તોલો નાખી ખરલમાં ઘૂંટી બરાબર મેળવી દેવું. વસંત માસતીના પ્રયોગમાં હિંગુલને શુદ્ધ કરવાની વિધિ બતાવી છે તે પ્રમાણેનો શુદ્ધ હિંગુલ વાપરવો.

આ દવા ચાર ચાર આની બાર સવાર સાંજ પાણી સાથે લેવી.
ખોરાકમાં વાત વધીક વસ્તુઓ અને કબજિયાત કરે એવી ચીજો
ન ખાવી જોઈએ.

આ રસાયન બે માસ પર્યંત નિયમિત લેવામાં આવે તો
હિસ્ટીરિયાતું બચકર દરદ અવશ્ય મટે છે.

ઉપરના ચૂર્ણના દરેક ઔષધો ગાંધીને ત્યાંથી મળી શકે છે.
ઔષધો સાચાં, સડયા વગરના અને તાજાં લેવાં જોઈએ.

માપસરની શીશીઓ ભરીને આ રસાયન વેચી શકાય. આ
દવા બનાવવામાં બહુ ખર્ચ નથી આવતું.

કોલેરા પિલ્લસ

લાલ મરચાં [ખારીક ચૂર્ણ]	૬	ભાગ:	અફીણ	૩	ભાગ
હિંગ		૬	ભાગ:	કેસર	૬
કપુર		૬	ભાગ:		

આ પાંચે દવાઓને કુદીનાના રસમાં બરાબર ઘૂંટી એક એક
રતીની ગોળીઓ વાળી લેવી.

૪૦ ગોળીઓની બાદલી ભરીને પ્રમાણિક નંદા ચઢાવી બાવ
નક્કી કરવો.

કોલેરાના દરદીને દર કલાકે એકથી બન્ને ગોળી પાણી સાથે
આપ્યા કરવી. દરદ મટી જાય એટલે દવા બંધ કરવી.

પેશાબ ખૂલાસાથી ન ઉતરે તો ગરમ પાણીની કાથળી પેડુ
પર મૂકવી અથવા પેશાબની જગ્યાએ થોડું કપૂર મૂકવું એટલે
પેશાબ છૂટથી થશે. આ પ્રમાણેની સૂચના શીશી સાથે ચોડી દેવી.

સ્વદેશી મલમ

લીંબોળીનું તેલ

મોરચૂથુ

તોલા ૨૦

તોલો ૦.૧

સિંદૂર	તોલા ૬
રાળ	તોલા ૪
મધનું મીણુ	તોલા ૪

પ્રથમ લીંબોળીના તેલમાં મીણુ નાખી ગરમ કરવું. ઉકળે ત્યારે તેમાં ખીજી ત્રણે ચીજોનું બારીક ચૂર્ણ નાખી નીચે ઉતારી ખૂબ હલાવવું. ઠરી જાય ત્યારે યોગ્ય માપની ડબીઓ ભરી લેવી.

ફેડા, ફેડકી, ધાવ, ન રૂઝાતાં ગૂમડાં વગેરે ચર્મરોગ પર આ મલમ સરસ કામ કરે છે.

પ્રદરોન્તક યોગ

આજે ઘણી બહેનો પ્રદરના મહા વ્યાધિમાં પીડાય છે. પ્રદરનો ભોગ બનેલી બહેનોનું યૌવન અકાળે કરમાય છે. બહેનોના હૃદયમાં આશા ટકતી નથી. યૌવનકાળની ચપળતા ઝાંખી થઈ જાય છે. હાથ, પગ, પીઠ, કમર અને માથાનો દુઃખાવો રહ્યા કરે છે. બાળકો તંદુરસ્ત પેદા થતાં નથી. આમ પ્રદરનો વ્યાધિ દરેક રીતે ભયંકર છે. આ વ્યાધિનો નાશ કરી શકે એવા પ્રમાણિક ઔષધોના યોગ નીચે આપવામાં આવે છે. વ્યવસ્થિત રીતે એ યોગો તૈયાર કરીને ગમે તે યોગ્ય નામ સાથે બજારમાં મૂકી શકાય.

૧

સાલમ મીશ્રી પંખદાર	તોલો ૧૧,	ચીકણી સોપારી	તોલો ૧૧
નાની એલચીના ખી	તોલો ૦૧૧,	વાસ કપુર	તોલો ૦૧૧
મોચરસ	તોલો ૦૧૧,	ખાખરાનો ગૂંદ	તોલો ૦૧૧
રૂમીમસ્તગી	તોલો ૦૧,	ગળાસવ	તોલો ૦૧
ચાંદીના વરખ	તોલો ૦૧,	કહેરખા	તોલો ૦૧
પ્રવાલ પિષ્ટિ	તોલો ૦૧,	મોતીની પિષ્ટિ	તોલો ૦૧
દેશી સાકર	તોલા ૧૦,		

આ બધી વસ્તુઓને ખાંડીને કપડછીન મિશ્રણ કરી ચાંદીનો વરખ તથા પિષ્ટિ મેળવવા. આ દવા સહજ કિંમતી છે પણ ખૂબ ગુણુકારી છે. યોગ્ય માપની શીશીઓમાં પેકીંગ કરી બજારમાં મૂકાય.

પ્રમાણુ : સવાર સાંજ દૂધ સાથે ચાર ચાર આના ભાર લેવાય. ઉબ્બુ અને વાયડા પદાર્થો ન ખવાય.

ગુણુ : સ્ત્રીઓને થતા દરેક પ્રકારના પ્રદરને જડ મૂળથી દૂર કરી શક્તિ વધારે છે, અને યોનિના દોષને પણ નિવારે છે.

૨

નીચેનો યોગ ઓછો ખરચાળ છે. જરા લાંબા સમય લેવાથી ફાયદો ચોક્કસ થાય છે.

દમ્બુલઅખવૈન	૧ ભાગ
નાની એલચીના બી	૧ ભાગ
ધાણા	૨ ભાગ
સંગજરાહત	૨ ભાગ
શતાવરી	૪ ભાગ

આ બધી વસ્તુઓને આરીક કૂટી કપડ છીન કરી લઈ યોગ્ય માપની શીશીઓ ભરી લેવી. આ યુનાની પ્રયોગ છે. સસ્તો છે.

સવાર સાંજ ચાર ચાર આની ભાર દવા સાકરવાળા દૂધ સાથે લેવી. પ્રદર જડમૂળથી મટે છે અને શક્તિ પણ વધે છે.

૩

પ્રદર માટે નીચેની ગોળીઓ ખૂબ લાભ આપનારી અને સરસ છે.

બાવળનાં ફૂલ, લગવા જસુદના સૂકાં ફૂલ, કુલાવેલી ફટકડી, માણુ ફળ, આસોપાલવની અંતરછાલ, લગ્નમણીના સૂકાં પાન,

જાંજીના સુકા ઢળીયા, દારૂ હળદર, રસવંતી, ઉત્તમ લોહભરત, સવર્ણુ
શાસ્ત્રિક ભસ્મ, દરેક તોલા બપોએ અને જંગલી કજ્જીરની હથાર તોલા
પાંચનું પ્રમાણુ લેવું.

ભસ્મો સિવાયની બીજી બધી વસ્તુઓને ખાંડી કપડાંથી કરી
પછી તેમાં ભસ્મો મેળવી દેવી. ત્યાર પછી એ મિશ્રણમાં મધોલું
ધન તોલા ૬ નાખી, શતાવરીના રસની અથવા કવાચની એક લાવના
આપી ચણી ખોર જેવડી ગોળીઓ બનાવી લેવી.

પ્રમાણુ : ૧ થી ૨ ગોળી દિવસમાં બે થી ત્રણ વખત.

અનુપાન : ઓખાનું ઘોણુ તોલો ૧, તાંદુલગના મૂળનો રસ
તોલો ૧ અને સાકર તોલો ૦૧ મેળવી એની સાથે ગોળીઓ લેવી.

ગુણુ : તત્કાળ ફાયદો કરે છે અને ગમે તે પ્રકારનો પ્રદર
મટાડે છે.

પ્રદર માટેના આ ત્રણ પ્રયોગો અનુભૂત છે અને લાભ
આપનારા છે.

સ્વદેશી પેઈન કીલર

લીંબુનો રસ	શેર ૧
આદુનો રસ	શેર ૦૧
સિંધવ	તોલો ૧
હીંગ	તોલો ૦૧
મંચલ	તોલો ૧
સાકર	શેર ૧

બધી વસ્તુઓને એકત્ર કરીને ઉકાળવી. ત્રણ ઉભરા આવે ત્યારે
ઉતારી લઈ જરા ઠંડી થયે પછી બાટલામાં ભરી લઈ બે દિવસ આ
ઔષધને રહેવા દેવું. બ્યારે બધો ડોળ નીચે ખેંચી જાય ત્યારે ઉપરનું
પાતળું પાણી નીચારી લેવું અને નીચેનો કચરો ફેંકી દેવો.

પ્રમાણ : ૧ થી ૨ ચમચી પાણી સાથે.

ગુણ : અજીર્ણ, મરડો, વાયુ, પિત્ત, અતિસાર, મંદાગ્નિ વગેરે માટે છે. ઝાડા બંધ કરવા માટે આમાં જરા કપૂર ભેળવવું.

તાકાતની ગોળી

[ટોનિક પિલ્સ]

આજકાલ બજારમાં તાકાતની દવાના નામે અનેક લોકો ઠગાય છે. સાચી વસ્તુ મળતી નથી. ચૈસા બરબાદ થાય છે અને તાકાતને બદલે વિષ, વિકાર અથવા બીજાં દરદો ઊભાં થાય છે. તાકાતની દવા હંમેશા એવી હોવી જોઈએ કે જેના સેવનથી કોઈ પ્રકારની વિકૃતિ ન થતાં સાચું બળ અને યૌવન મળે.

લેલાગુ વૈદ્ય-દાકતરો જાહેર બજારના આધારે આજે મોટી લૂંટ ચલાવી રહ્યા છે. માણસોની અજ્ઞાનતાનો ખોટો લાભ લઈ રહ્યા છે. એમ તાકાત કાંઈ રસ્તામાં નથી પડી. એને માટે તો અખંડ શ્રમ કરવો જોઈએ. તાકાતની સાચી દવાના ત્રણ પ્રયોગો અત્રે આપું છું. આ પ્રયોગો શાસ્ત્રીય પદ્ધતિથી ચોજેલા છે અને એમા દર્શાવેલા ગુણો પ્રમાણે કામ આપી શકે છે. આ ત્રણમાનો કોઈ પણ એક પ્રયોગ વ્યવસ્થિત રીતે તૈયાર કરીને આજકાલની લેલાગુ દવાઓ સામે બરાબર મૂકી શકાય.

૧

શુદ્ધ હિંગુલ	તોલા ૨
અંબર સાચું	તોલા ૧૦
લીંડી પીપર	તોલા ૧
સાલમ મીશ્રી	તોલા ૧
કસ્તુરી	તોલા ૧
ધોળાં મરી	તોલા ૧
એલચીના બી	તોલા ૧

બરાસ	તોલો	૧
નયકૃણ	તોલો	૧
ક્રિપદ	તોલો	૧
તાલમૂલી	તોલો	૧
કેસર અસલી	તોલો	૧
સૂંક	તોલો	૧
લવિંગ	તોલો	૧
નવત્રી	તોલો	૧
સમુદ્રશોષ	તોલો	૧
ઘોળી મુસલી	તોલો	૧
શુદ્ધ ઝેરકાચલાં	તોલા	૨
લોહબરમ	તોલા	૨
બંગબરમ	તોલા	૨
શિલાજિત	તોલા	૫

ઉપર દર્શાવેલાં પ્રત્યેક દ્રવ્યોના જુદા જુદા વસ્ત્રગાળ ચૂર્ણને ઉપરના માપથી લઈ એક દિવસ ખરલમાં મેળવીને ઘૂંટવા. ત્યાર પછી ત્રણ દિવસ આદુના રસની અને ત્રણ દિવસ નાગર વેલના પાનના રસની લાવનાઓ આપવી. ત્યારપછી ગોળી વળે એવું થાય ત્યારે બંને રતીની ગોળીઓ વાળી લઈ ઉપર સોનાના વરખ ચડાવી દેવા.

પ્રમાણુ : ૧ થી ૨ ગોળી સવાર સાંજ કઢેલા દૂધ સાથે લેવી.

ગુણુ : આ ગોળીના સેવનથી શક્તિ; સ્ફૂર્તિ, બળ અને રક્તની વૃદ્ધિ થાય છે. પાચન શક્તિ સતેજ બને છે. સ્નાયવિક નિર્બળતા પણ દૂર થાય છે.

૨

ચદ્રોદય	તોલો ૧,	કેસર	તોલો ૧
કસ્તૂરી	તોલો ૦૧,	લવંગ	તોલો ૦૧

જ્યક્ષ્ણ તોલો ૦ા, જવંત્રી તોલો ૦ા
સમુદ્રોષના ખી તોલો ૦ા, અક્ષલકરો તોલો ૦ા
મળોસત્વ તોલો ૧।

અંદ્રોદય, કસ્તુરી અને કેસર સિવાયના દરેક ઔષધો વસ્ત્રગાળ હોવાં જોઈએ.

પ્રથમ અંદ્રોદયને ખરલમાં ૬ કલાક સુધી ઘૂંટવો. ત્યારપછી કેસર અને કસ્તુરી મેળવીને ઘૂંટવાં. ત્યારપછી નાગરવેલના પાનના રસમાં ત્રણ દિવસ ખરલમાં લઢવી અને પછી એક એક રતીની જોળીઓ વાળી લેવી.

પ્રમાણ : એકથી બે જોળી સવાર સાંજ દૂધ સાથે લેવી.

ગુણ : સ્વપ્રદોષ, નસોની કમજોરી, દરેક પ્રકારની નળ-જાઈ, જ્ઞાનતંતુઓની નળજાઈ, બિમારી પછીની નળજાઈ, મંદાગ્નિ, અરુચિ વગેરે મટાડે છે, અને સાચી ભૂખ જાગૃત કરી શરીરમાં નવું બળ ઉત્પન્ન કરે છે.

૩

શકાકુલ મુસળી	તોલા ૨	એલચી	તોલા ૨
સાલમ મુસળી	,, ૨	શતાવરી	,, ૨
સેમર મુસળી	,, ૨	કમરકસ	,, ૨
બહમન સુખ	,, ૨	ચેતજીરું	,, ૨
બહમન સફેદ	,, ૨	વંશલોચન	,, ૨
કેરેલા દાણા	,, ૨	સૂર્યતાપી શિલાગિત	,, ૨
અંગ ભરમ	,, ૧	પ્રવાલ ભરમ	,, ૧

ચાંદીના વરખ નંગ ૫૦

પહેલા કાષ્ટ ઔષધીઓનું વસ્ત્રગાળ ચૂર્ણ બનાવી લઈ, ત્યાર

પછી તેમાં ખંતે ભરમે અને ચાંદીના વરખ મેળવી દેવાથી ઔષધ તૈયાર થાય છે.

પ્રમાણ : સવાર સાંજ ચાર ચાર આની બાર ચૂર્ણ એક એક તોલા માખણ સાથે ચાટી ઉપર દૂધ પીવું.

ગુણ : દરેક પ્રકારની વીર્ય સંબંધી ક્રિયાદો, વીર્યની ક્ષીણતા, નપુંસકતા અને નબળાઈમાં આ ચૂર્ણ રામબાણ કામ કરે છે.

દરેક વર્ગને પોષાઈ શકે એવી આ દવા ખૂબ સરસ અને કૃણદાયક છે.

ઉપર દર્શાવેલા ત્રણ પ્રયોગોમાં દૂધ, ધી અને પૌષ્ટિક પદાર્થોનું સેવન કરવું જોઈએ.

સ્વદેશી ટીકચર

ચૂનો	૧ ભાગ	રસૌત	૧ ભાગ
હળદર	૨ ભાગ	મેથીલેટેડ સ્પીરીટ	૬૦ ભાગ

પ્રથમની ત્રણ વસ્તુઓને ખારીક પીસી લઈ થોડા સ્પીરીટમાં ઘૂંટ્યા બાદ બધા સ્પીરીટમાં મેળવી દેવી.

પછાટ, દર્દ, સોજા વગેરેમાં ટીકચર આયોડીન માફક ઉપયોગ કરી શકાય.

સ્વદેશી બોરિક એસિડ

શંખજીરાના પથરને લીમડાના પાનના સ્વરસમાં પથરના ખરલ-ખત્તાથી ઘૂંટી છાયામાં એ ચૂર્ણ સૂકવી લેવું. ત્યારપછી એને સારી શીશીઓમાં ભરી લેવું.

બોરિક એસિડ માફક આનો વ્યવહાર કરી શકાય. આંખમાં પીડા, સુજ ન હોય, ચોટ વાગી હોય, શરીરમાં કોઈ પણ સ્થળે ધાવ થયો હોય, ફેડકી થઈ હોય, વગેરે ચર્મ રોગોમાં આ સ્વદેશી બોરિકનો ઉપયોગ કરી શકાય.

ઝાડાની ગોળીઓ

કપૂર, જયફળ, લવિંગ, અતિવિષ, અંદરજવ, મોથ, મોચરસ, ખીલીનો ગરભ, ધસેલું શ્વેતચંદન, શુદ્ધ હિંગુલ. આ દશ ચીજો સમભાગે લેવી. પ્રથમની નવ ચીજોના વસ્ત્રગાળ ચૂર્ણ ૪ લેવાં જોઈએ.

પ્રથમ શુદ્ધ હિંગુલને ખરલમાં ઘૂંટી તેમાં ધીરે ધીરે ઉપરોક્ત નવ વસ્તુઓના ચૂર્ણને મેળવી દેવું. ત્યારપછી ખસખસના ડોડવાના ઉકાળાની ત્રણ ભાવના આપો એક એક રતીની ગોળીઓ વાળી લેવી.

પ્રમાણ : ૧ થી ૨ ગોળી દર ચાર કલાકે પાણી સાથે લેવી.

ગુણ : અજીર્ણના ઝાડા, લોહીના ઝાડા, મગડો, અપચો તથા કાષ્ઠ પણ પ્રકારના ઝાડામાં આપી શકાય.

શોધેલી હરડે

શોધેલી હરડેના નામના ઘણા ડાઆઓ બજારમાં વેચાય છે. ખાવામાં સ્વાદિષ્ટ અને પેટના દરદો દૂર કરે છે.

હરડેનું ચૂર્ણ	૩૬ ભાગ
સૂકં	૨ ભાગ
મરી	૨ ભાગ
લીંડી પીપર	૨ ભાગ
સાંભર નમક	૬ ભાગ
સિંધાલૂણ	૧૨ ભાગ
લોણનું સત્વ	૧૦ ભાગ

આ બધાના ખારીક ચૂર્ણને પાણીમાં ઘંટી હરડે જેવા આકારની નાની ગોળીઓ વાળી લઈ સૂકવી ડાઆ ભરી લેવા.

ગુણ : ખોરાક પચાવે છે, અને સ્વાદિષ્ટ છે.

પ્રમાણ : ગમે ત્યારે બે ચાર ખાઈ શકાય.

અમીરી યાકુતી

યાકુતીઓના નામે આજે ખૂબ લૂંટ ચાલી રહી છે. પરંતુ સાચી યાકુતી બનાવવી જરા મુશ્કેલ છે. કારણ કે યાકુતીનો અર્થ કૌવત આપનારી દવા થાય છે. કૌવત આપનારી દવા જો સાચી ન હોય તો એનો કાંઈ અર્થ નથી. ગમે તે ઉગ્ર ઔષધો મેળવીને યાકુતી બનાવવી એ લોકોના જીવનમાં ખોટો નશો ઉત્પન્ન કરવા સમાન છે. તેમ અળસિયાં, ગોરોચન, ગોકળગાય કે બીજાં એવાં હાંસક દ્રવ્યો વાપરવાં એ પણ ઇષ્ટ નથી. નીચે જે પ્રયોગ આપવામાં આવે છે, તે ખૂબ કીંમતી છે, પરંતુ ગુણની દ્રષ્ટિએ અને કાર્ષ પણ વિદેશી ઔષધ કરતાં ખૂબ બળવાન છે. ધનિક માણસો શરીરમાં સાચી વસ્તુ નાખવા ખાતર આ પ્રયોગ તૈયાર કરે એ આશાએ આ ગ્રંથમાં આ પ્રયોગ આપવામાં આવે છે.

સાચા માણેક, બસરાઈ મોતી,
સાચા પન્ના, સાચો ફરમો,
અને ઉત્તમ પ્રવાલ.

આ પાંચેય વસ્તુઓ એક એક તોલો લેવી.

પ્રથમ ઉપરની પાંચેય વસ્તુઓને કસોટીની ખરલમાં ૨૧ દિવસ પર્યંત શુદ્ધ ગુલાબજળમાં ઘૂંટવી. આખમાં આજવાના સુરમા જેવી મુલાયમ પિષ્ટિ થવી જોઈએ. આ પિષ્ટિને એક શીશીમાં ભરી રાખવી.
ત્યારપછી—

સાચો અગર	તોલા ૨,	બયડૂળ	તોલા ૨
બવંત્રી	,, ૨,	લવિંગ	,, ૨
એલચી	,, ૩,	તજ	,, ૨
પીપર	,, ૩,	સૂંઠ	,, ૩
પીપરી મૂળ	,, ૧,	દરૂને અકર બી	,, ૨

અમન સફેદ	તોલા ૧,	અમન	તોલા ૧
ધોળી મુસળી	,, ૨,	કવચાં	,, ૧
અબરેશમ	,, ૧,		

આ પંદર વસ્તુઓનું ખારીક વસ્ત્રગાળ ચૂર્ણ કરીને એક પાત્રમાં રાખી મૂકવું. અને—

રસસિંદૂર	તોલા ૩,	કસ્તુરી	તોલો ૧
સોનાના વરખ	તોલો ૧,	અંબર	તોલો ૧
કેસર	તોલા ૨,		

પ્રથમ રસસિંદૂરને એક દિવસ પર્યંત ખરલમાં ડૂંટવો. ત્યારપછી તેમાં સોનાના વરખ મેળવવા, ત્યારપછી કસ્તુરી, અંબર અને કેસરને મેળવી દેવાં. આ પાંચેય દ્રવ્યો બરાબર એકજીવ મળી જવાં જોઈએ. લગભગ ત્રણ દિવસ સુધી ઘૂંટવાનું હોય છે.

ઉપરનું મિશ્રણ મળી ગયા પછી તેમાં માણેક આદિની તૈયાર કરેલી પિષ્ટિ મેળવી દેવી. ત્યારપછી તેમાં કાષ્ટાદિ ઔષ્ધોનું વસ્ત્રગાળ ચૂર્ણ મેળવી દેવું.

આ પ્રમાણે બધું મળી ગયા પછી તેમાં યોગ્ય પ્રમાણમાં મધ નાખી એક એક રતી વજનની ગોળીઓ બનાવી સોનાના વરખ ચઢાવી દેવા. ગોળીઓ છાયાશુષ્ક કરીને એક સારી સ્ટોપર બાટલીમાં ભરી લેવી. અથવા ચાળીસ ચાળીસ ગોળીઓની સુંદર શીશીઓ પેક કરી લેવી.

ઉપયોગ : સવારસાંજ એક એક ગોળી મધ સાથે ચાટી ઉપર એલચી સાકરવાળું દૂધ ઓછામાં ઓછું ૪૦ તોલા પી જવું.

ગુણ : આ યાકૃતી શરીરને લાલ ચણોઠી જેવું બનાવે છે, સ્નાયવિક નિર્બળતા દૂર કરી વીર્યની વૃદ્ધિ કરે છે, ક્ષય જેવા ભયંકર દરદમાં આ ગોળી તાકાત પૂરે છે, અને દરેક પ્રકારની નબળાઈ સામે

આ ગોળી અન્યે છે. શ્વાસ, દમ જેવા દરદો તો સાવ નાબૂદ થઈ જાય છે.

આ અમૂલ્ય યોગ શ્રી વીર ઔષધાલય તરફથી મળેલો છે.

લગભગ ત્રણસો રૂપિયાના ખર્ચમાં આ દવા તૈયાર થાય છે. અને ૫૦ થી ૫૫ તોલા માલ તૈયાર થઈ શકે છે. એ દષ્ટિએ વિચારવામાં આવે તો ૬ રૂપિયે એક તોલો આ દવા પડે, એ કંઈ બહુ મોંઘી ન કહેવાય, અને ઉપયોગી ઘણી છે.

જીવનવટી

પ્રથમ રસસિંદૂર તોલા ૨ ને ખરલમાં ખૂબ ઘૂંટી તેમાં ઉત્તમ લોહભરમ તોલા ૨ મેળવી દેવી. ત્યારપછી નીચેની ચીજોનું વસ્ત્રગાળ ચૂર્ણ મેળવવું.

શુદ્ધ ઝેરકાચલાં તોલા ૨	સુંઠ	તોલો ૧
મરી	તોલો ૧	પીપર તોલો ૧

બધાને ત્રણ કલાક સાથે લઢી તેમાં આદુનો રસ પ્રમાણસર મેળવી ગોળીયો વળે તેવું થાય ત્યારે બધે રતીભારની ગોળીઓ વાળી લેવી, અને ઉપર ચાંદીના વરખ ચડાવી દેવા.

પ્રમાણ : સવારસાંજ દૂધ સાથે એક એક ગોળી લેવી.

ગુણુ : વીર્ય, બળ અને લોહી વધારે છે. મગજની નબળાઇ, શરીરની નબળાઇ, મંદાગ્નિ વગેરે દૂર કરી સાચી ભૂખ લગાડે છે અને ઝાડો પણુ સાફ લાવે છે.

મુખરંજન

જેઠીમધનો શીરો	તોલા ૧૦,	એલચીના બી તોલા ૮
તજ	તોલા ૨,	લવંગ તોલા ૨
કાથો	તોલા ૨,	કેસર તોલો ૦૧

સાકર	તોલા ૫,	અકલકરે	તોલા ૨
કપૂર	તોલો ૧,	ધલમેટના ફૂલ	તોલો ૧

અધા દ્રવ્યોને ખરલમાં બારીક વાટી ગુલાબજળમાં ઘૂંટી મગ જેવડી ગોળીઓ વાળી લેવી.

મોઢાની દુર્ગંધ દૂર કરવા માટે, મોળ, ઉલટી, અરુચિ વગેરે મટાડવા માટે તેમ જ પાનના સ્વાદ માટે સારું કામ કરે છે.

મલેરિયાવટી

કવીનાર્ધનના ઉપયોગથી મલેરિયા મટે છે તે ખરું, પરંતુ અન્ય વ્યાધિઓ રહી જાય છે. કવીનાર્ધન જેવું જ કામ આપે છતાં કોઈ દોષ ન હોય એવી એક સુંદર અનાવટ નીચે આપવામાં આવે છે.

સાત્વીનની તાજી છાલ ૧૦ શેર લાવીને તેને જડા ભૂકા જેવી કૂટી કાઢવી. એક મોટી કડાઈમાં બે મણુ પાણી નાખી તેમાં સાત્વીનની છાલનો ભૂકા નાખી ધીમા તાપ પર ઉકાળવું. અળતાં અળતાં જ્યારે દસ શેર પાણી રહે ત્યારે ઉતારી લેવું પછી એક બીજા કામમાં ગાળી લઈ ફરી એ ગાળેલા પાણીને તાપ પર મૂકવું. અળતાં અળતાં જ્યારે ધન જેવું થાય ત્યારે નીચે ઉતારી લેવું.

ઉપર પ્રમાણે અનાવેલા સાત્વીનના ૨ શેર ધનસત્વમાં નીચેની ચીજોનો બારીક પાવડર મેળવવો.

અતિવિષ	તોલા ૧૦,	કાળાં મરી	તોલા ૫
કુલાવેલી ફટકડો	તોલા ૨,	ગૌદન્તીભસ્મ	તોલા ૫

આ વસ્તુઓને ધનમાં મેળવી દઈ ચણા જેવડી ગોળીઓ વાળી લેવી.

પ્રમાણુ : અબે ગોળીઓ દર ત્રણ ત્રણ કલાક પાણી સાથે લેવી.

ગુણુ : મલેરિયાને બરોબર મટાડે છે.

ઉધરસની ગાળી

જવખાર, કાળા મરી, અકલકરો, કુષ્ક, બહેડાની છાલ, શ્વેત-ચંદન, લીંડી પીપર, આવળનો ગૂંદ, પીસ્તાનાં ફૂલ અને કાયફળની છાલ: આ દસ ઔષધો એક એક તોલો લેવાં. લવિંગ અને કાકડા-શીંગી બન્ને તોલા, અને જેહીમધનો શીરો અને ઘોળો કાથો ચાર ચાર તોલા લેવો, બધાને કપડે ચળાય એવું ખાંડો લેવું.

આવળની તાજી છાલ એક શેર લઈ ચાર શેર પાણીમાં એ છાલનો જાડો ભૂકો કરીને ઉકાળવો. ઉકળતાં એક શેર પાણી બાકી રહેત્યારે ઉતારી ઠંડુ થવા દઈ, ગાળી લેવું.

ઉપરના ચૂર્ણમાં આ પાણી થોડું થોડું નાખીને ઘૂંટવું. ગોળીયો વાળવા જેવું થાય ત્યારે ચણા જેવડી ગોળીઓ વાળી લેવી.

પ્રમાણ : દિવસમાં ત્રણ ચાર વખત આ ગોળી મોઢામાં રાખીને ચૂસવી. એટલે સૂકી ખાંસી દૂર થશે અને કફ છૂટો થઈ શ્વાસનળી સ્વચ્છ થઈ જશે. દરેક જાતની ઉધરસમાં આ પ્રયોગ અજમાવી શકાય છે.

મૃદુ વિરેચન

મીંઢીઆવળની સ્વચ્છ કરેલી ખાંડડો ૧૪ ભાગ,
હરડે [કળીયા કાઢેલી] ૧ ભાગ, બહેડાછાલ ૧ ભાગ,
બી વગરના આમળાં ૧ ભાગ, સૂંઠ ૧ ભાગ,
મરી ૧ ભાગ, પીપર ૧ ભાગ, જીરું ૧ ભાગ,
શહાજીરું ૧ ભાગ, મોટી એલચીના બી ૧ ભાગ,
ગુલાબનાં ફૂલ ૧ ભાગ, યવક્ષાર ૧ ભાગ,
શુદ્ધ કરેલો ટંકણ ૧ ભાગ, સિંધાભૂંણ ૧ ભાગ,
અને સંચળ ૧ ભાગ:

બધાં દ્રવ્યોનો વસ્ત્રગાળ ભૂકો ઉપરના વજનથી મેળવી દઈ ચૂર્ણ તૈયાર કરવું.

પ્રમાણ : રાતે સૂતી વખતે ૦૧ તોલા ચૂર્ણ જરા ગરમ પાણી સાથે લેવું.

ગુણ : ક્રોઈ પ્રકારની ચૂંક-આંકડો આવ્યા વગર દસ્ત આવીને પેટ હળવું ફૂલ થઈ જાય છે.

બનારસ હિંદુ યુનિવર્સિટી તરફથી ચાલતા આયુર્વેદિક આયુર્ધાલયનો આ સરસ પ્રયોગ છે. દસ દસ તોલાના ડાયા ભરીને વહેંચી શકાય છે.

બાલસુધા

આજકાલ બજારમાં બાળકો માટેના શરબતો ઘણી જાતનાં મળે છે. નીચેનો પ્રયોગ એ દરેક શરબતો કરતાં ઉત્તમ અને અનુભૂત છે.

અજમો, સુવા, અશ્વગંધા અને વાવડીંગનું ચૂર્ણ પાંચ પાંચ તોલા લઈ ચાર શેર પાણીમાં પકાવવું. જ્યારે એક શેર પાણી બાકી રહે ત્યારે ગાળી લઈ એક ઠામમાં રાખવું. એ પાણીમાં પાંચ તોલા ઠાર્યા વગરનો ચૂનો નાખવો. એ દિવસ સુધી એ ઠામને એક બાજૂ રાખી મૂકવું. હંમેશ એકવાર જરા હલાવવું. ત્રીજો દિવસે એ પાણીને નીતારી લેવું. નીચેનો ડોળ ફેંકી દેવો.

ઉપર પ્રમાણે તૈયાર કરેલું ચૂનાની આશવાળું પાણી તોલા ૨૦, અને લીલા કુદીનાનો રસ તોલા ૨૦. બંનેને મેળવી તેમાં ૪૦ તોલા ખાંડ નાખી આસણી તૈયાર કરી લેવી. આસણી સરબત જેવી થવી જોઈએ.

પ્રમાણ : આ સરબત બાળકની ઉંમર પ્રમાણે ૧૨ ટીપાંથી એક ચમચી સુધી દિવસમાં ત્રણ વખત પાણી સાથે અથવા દૂધ સાથે આપવું.

ગુણ : બાલ સુધાના સેવનથી બાળકોની તંદુરસ્તી સરસ બને છે, દૂધનું પાચન થાય છે, પાચન શક્તિ સુધરીને શક્તિ મળે છે.

દસ દસ તોલા સરખતની બાટલીઓ ભરીને બજારમાં પણ મૂકી શકાય છે.

હવે કેટલીક પેટન્ટ દવાઓ એવી રજુ કરી શકાય કે જેમાં વિદેશી વસ્તુઓનું મિશ્રણ હોય છે. તેમ આજે એ દવાઓ વ્યવહારમાં પણ ખૂબ વપરાય છે.

કુટ સોલ્ટ

‘કુટસોલ્ટ’ નામ પેટન્ટ હોવાથી એ નામ કોઈથી રાખી શકાય નહિ. નીચેના પ્રયોગ ‘કુટસોલ્ટ’ ના સ્થાન પર કામ આપી શકે એવો છે.

ટાર્ટરિક એસિડ	૨ ભાગ
સોડિયમ બાઈ કાર્બોનેટ	૨ „
પોટાશિયમ બાઈ ટાર્ટ્રેટ	૨ „
મેગ્નેશિયમ સલ્ફેટ	૧ „
મેગ્નેશિયમ સાર્બટ્રેટ	૨ „
સ્વચ્છ સાકર	૪ „

બધી વસ્તુઓને જુદી જુદી પીસીને પછી મેળવી લેવી. આ દવા પેટ શુદ્ધિ માટે વાપરી શકાય છે. આનું નામ પાચક સત્વ, કૃણ-સાર, હઝમ સોલ્ટ વગેરે રાખી શકાય. હવા ન લાગે એવી શીશીઓમાં પેક કરીને બજારમાં મૂકાય. એક ચમચી દવા પાણી સાથે લેવાય.

એગ્યુ પિલ્સ

કવીનાર્બન	૨૧૧ તોલા	રસવંતી	૩ તોલા
કડા છાલનું ધન	૧ તોલો	રસસિંદૂર	૦૧૧ તોલો
કપૂર	૦૧ તોલો	ઈલમેટના ફૂલ	૦૧ તોલો

પ્રથમ રસસિંદૂરને બારીક કરવો, ત્યારપછી તેમાં કપૂર અને ઈલમેટના ફૂલ મેળવી દેવાં. ત્યાર પછી તેમાં કવીનાર્બન મેળવી દેવું.

પછી બાકીના બે ઔષધો મેળવીને ચણા જેવડી ગોળીઓ વાળી લેવી. છાંયામાં સૂકવીને શીશીમાં ભરી લેવી.

પ્રમાણ : બે ગોળી ચા અથવા દૂધ સાથે દર ચાર કલાકે લેવી.

દરેક તાવમાં આપી શકાય છે. તાવ અટકાવે છે, ઝાડો સાફ લાવે છે, અને પેટના દરદને પણ મટાડે છે.

રેચની ગોળી

એકસ્ટ્રેક્ટ ઑફ કોલોસિંથ કમ્પાઉન્ડ ૧ લાગ

” ” જેલપ ૦૧ ”

રેઝીન પોડોફાઈલી ૦૧ ”

લેપ્ટાન્ડ્રીની ૦૧ ”

એકસ્ટ્રેક્ટ ઑફ હાયોસિયામી ૦૧ ”

ઓઇલ ઑફ મેન્થાપીપ ૦૩૨ મુજબ

ઓઇલને છોડીને બીજી બધી વસ્તુઓને બરોબર મેળવી દેવી. પછી તેમાં થોડુંક મેન્થેપીપ નાખવું, એટલે ગોળી વાળવા જેવું થઈ જાય. પછી એક એક રતીની ગોળીઓ વાળી લેવી. આનો ઉપયોગ ઝાડો સાફ લાવવા માટે કરી શકાય છે.

કંફ લોન્થસ

બેન્ઝોઈક એસિડ ૧ ડ્રામ

ઓરીસ પાવડર ૨ ”

પીસેલો અરબી ગૂંદ ૧ ઑંસ

સ્ટાર્ચ ૨ ”

સ્વચ્છ સાકર ૧૬ ”

પાણી ૦૩૨ મુજબ

બધાને મેળવીને પંદર પંદર ગ્રેનની ટીકડીઓ મશીનથી પાડી લેવી.

મોઢામાં રાખીને ચૂસવાથી ખાંસીમાં લાભ થાય છે.

કેફીરપ્રીરીન

એસ્પ્રીરીન	૪ ભાગ
ફેનેસીટીન	૨ „
કેફીનસાઇટ્રેટ	૧ „

આ પ્રમાણે મેળવીને પાંચ પાંચ ગ્રેનના પટ્ટીકાં વાળી લેવાં. ટીકડીઓ પાડવી હોય તો સફેદ કેફીરપ્રીરીન અને સ્ટાર્ચનો હળવો ધોળ બનાવી એમાં ઉપરનું ઔષધ મિશ્રણ મેળવી દેવું અને પછી વાયુ શૂન્ય કાચના વાસણમાં બધું રાખી ધીમી આંચ પર શૂંક કરી લઘુ મશીનમાં ટેબ્લેટ પાડી લેવી. આ દવાને હંમેશાં કાચ અથવા લાકડાના વાસણમાં રાખવી-ધાતુના કોષ્ટ પણકામનો ઉપયોગ ન કરવો.

એકઝીમા ઓઇન્ટમેન્ટ

[ખરજવાનો મલમ]

ફ્લાવર્સ ઓફ સલ્ફર	૩૯ ભાગ
ઝીંકઑકસાઇડ	૩.૭ „
ગ્લીસરીન	૧૩૧ „
લાઈ ચરબી	૩૯.૮ „
પાણી	૪ „
લીંબુનું એસેન્સ	થોડું

ચરબીને ઓગાળીને પાણી તથા ગ્લીસરીનમાં મેળવી દેવી. પછી બીજી બધી ચીજો મેળવીને મિશ્રણ તૈયાર કરવું. ચરબીની દુર્ગંધ દૂર કરવા માટે થોડુંક લીંબુનું એસેન્સ નાખવું. બસ મલમ તૈયાર થઈ ગયો. ડબીઓ ભરી લેવી.

બાલામૃત

લાઇપો ફાસ્ફેટ ઓફ સોડા	૧૫ રતી
„ „ „ લાઇમિ	૧૫ „

સાકરનું સ્વચ્છ શરબત	૩૦ તોલા
વાવડીંગનો અર્ક	૨ ”
સૂંઠનો અર્ક	૨ ”

બધાને મેળવીને તેમાં કાઠપિણુ લાલ કાર્માઈન રંગ મેળવી દેવો.
બાળકો માટે રક્ત અને અસ્થિ પોષક છે.

માથાના દુખાવાનો બામ

ઘોળું વેસેલાઈન તોલા ૪૦,	
કઠણુ પેરેશીન તોલા ૨૦,	
પીપરમેન્ટના ડુલ તોલા ૫,	કપુર તોલા ૫,
અજમાના ડુલ તોલા ૨૧,	યુકેલીપ્ટીસ તોલા ૨૧,
ઑર્થલ કેન્યુપુટી તોલા ૨૧,	ઑર્થલ લેમન ગ્રાસ તોલા ૨૧,
તજનું તેલ તોલા ૨૧,	મેથીલીસાલીસીલસ તોલા ૫,

પેરેશીનના નાના કટકા કરી વેસેલાઈનમાં નાખી દેવા અને ધીમા તાપ પર એ મિશ્રણ ઓગાળવું.

બાકીની બધી દવાઓને એક પહોળા મોઢાની શીશીમાં નાખીને ઘડીક તડકે રાખવું એટલે બધું મળી જશે.

વેસેલાઈનના તૈયાર થયેલા પ્રવાહીમાં એ મિશ્રણ કપડેથી ગાળીને મેળવી દેવું અને ત્યાર પછી જરા હલાવીને તરત શીશીઓ ભરી લેવી.

આ બામ દરેક જાતના દુખાવા પર ચોપડી શકાય છે. બળરમાં વેંચાતા પ્રસિદ્ધ બામો કરતાં પણ આ બામ સારો બને છે.

એલેરિયા મિક્ચર

કવીનાઈન સલ્ફ	૯૬ ગ્રેન
એસીડ સલ્ફ્યુરિક ડીલ	૯૬ ટીપાં
મેગનેસીઆ સલ્ફ	૨ ઓંસ

એન્ટી પાયરીન	૧ ામ
લાઈકર આરસેનિક હાઈડ્રો કલોરાઇડ	૩૦ ટીપાં
લાઈકર હાઈડ્રોજીની પર કલોરાઇડ	૦૧૧ ઔંસ
એસેન્સ કાચનીયલ	૧૦ ટીપાં
ડીસ્ટીલ્ડ વોટર	૧૬ ઔંસ

પ્રથમ ચોકખા કાચના પાત્રમાં કવીનાઈન નાખી તેમાં એસીડ-સલ્ફ્યુરિક ડીલ નાખીને ગાળી લેવું.

મેગનેશિયાસલ્ફને પાણીમાં ઓગાળી લેવું.

એન્ટી પાયરીનને પાણીમાં ઓગાળી લેવું.

પછી આ ત્રણે જૂદાં કરેલા પ્રવાહીને એક કરી તેમાં બાકીની દવાઓ મેળવી દેવી અને ઘટે તેટલું ડીસ્ટીલ્ડ વોટર નાખી દવા તૈયાર કરી લેવી. પછી દવાને એકવાર ગાળી લઈ શીશીઓ ભરી લેવી.

પ્રમાણ:-૦૧૧ ઔંસ મિશ્રણ પાણી સાથે મેળવીને દર ચાર કલાકે ત્રણ વખત અપાય.

ગુણ : બધી જાતના ટાઢીયા તાવને ઉતારે અને અટકાવે.

ચેતતણી : નાના બાળકોને આ દવા ન અપાય.

કેડલીવર ઓઇલ એમ્બ્લેશન

કેડલીવર ઓઇલ	૨૬ શેર
આલ્કોહોલ	૧૩ તોલા
ઓઇલ ઓફ નિરોલી	૧ „
„ „ પિપરમેન્ટ	૧ „
„ „ લેમન	૧૩ „
સેકરીન	૪૦ રતી
વેનીલીન	૮ રતી

બધાને બરાબર મેળવીને શીશીઓ ભરી લેવી.

લોહીવર્ધક ગુણ વિશેષ છે. શક્તિ અને નબળાઈ માટે અપાય છે.

જીવનામૃતખિંદુ

અમૃતધારા, જીવનધારા, સુધાખિન્દુ વગેરે ધણા નામોથી વેંચાતી દવા નીચેના પ્રયોગને મળતી છે. એ બધાં નામો રજીસ્ટર થયેલાં હોવાથી અન્ય કોઈ એ નામ ન વાપરી શકે.

કપુર	૧ ભાગ
પિપરમેન્ટ	૧ „
અજમાના ફૂલ	૧ „
તજનું તેલ	૧ „
એલચીનું તેલ	૧ „

બધાને મેળવીને શીશીમાં ભરી લેવું. ત્રણ કલાક પછી બધું મળીને એક થઈ જશે. એક એક તોલાની શીશીઓ ભરી, લેબલ લગાડીને બજારમાં મૂકી શકાય.

ઝાડા, ઉલટી, પેટનો દુઃખાવો, કોલેરા, શરદી, વીંછીનો ડંખ, માથાનો દુઃખાવો વગેરે ધણા દરદોમાં આ દવા કામ આવે છે. ૧થી ૨ ટીપાં લઈ શકાય.

ડાયજેસ્ટીવ પાવડર

-પાચક ચૂર્ણ-

સોડા બાઇ કાર્બ	૯૩ ભાગ
સોડિયમ કલોરેટ	૪ „
કેલ્શીયમ કાર્બોનેટ	૩ „
પેપ્સીન	૫ „
એમોનિયમ કાર્બોનેટ	૧ „

બધાને મેળવી, ચૂર્ણ તૈયાર કરી લઈ શીશીઓ ભરી લેવી. નાની એક ચમચી દવા પાણી સાથે લેવાય.

ખાંધેલું પચાવે, બૂખ લગાડે અને વાયુ દૂર કરે.

માથાના દર્દની દવા

કેફિન સાઇટ્રાસ ૫ ભાગ, ફિનાસિટીન ૫ ભાગ,
ધાણુનો બારીક પાવડર ૪૮ ભાગ, સાકર ૪૮ ભાગ.
બધાને મેળવી પાવલી પાવલીબારના પડિકાં કરી લેવાં. પાણી
સાથે લેવાય. માથાનો દુઃખાવો મટે છે.

શુધાવટી

સૂંઠ, મરી, પીપર, ડુલાવેલી હોંગ, શહાજીરું, સિંધાલુણુ, હરડે,
સાજીખાર, શુદ્ધ ગંધક, શુદ્ધ ઝેરકુચલા આ દશ ચીજો સમભાગે
લઈ, વસ્ત્રગાળ ચૂર્ણ કરી બિજોરા-લોંછુના રસમાં ઘૂંટી વટાણા
જેવડી ગોળીઓ કરી લેવી.

પ્રમાણુ : ૧ થી ૩ ગોળી પાણી સાથે દિવસમાં ત્રણવાર.
ગુણુ : કાલેરા, મંદાગ્નિ, ઉદરવ્યથા, અપચો વગેરે મટાડે અને
બૂખ લગાડે છે.

આ પ્રયોગ શ્રી શિવપ્રસાદ ઔષધાલયનો છે.

કુખેરાક્ષવટી

શેકેલા કાંકચના ગોળા, ડુલાવેલી હોંગ ઉત્તમ, શુદ્ધ ઝેરકુચલાં,
મરી, પીપરીમૂળ અને કપુર સમાનભાગે લઈ વસ્ત્રગાળ ચૂર્ણ કરી
લસણના રસમાં ઘૂંટી મરી જેવડી ગોળીઓ વાળી લેવી.

પ્રમાણુ : ૧ થી ૨ ગોળી ત્રણ વખત પાણી સાથે.
ગુણુ : અજીર્ણ, અજીર્ણના ઝાડા, પેટના દરદો અને પેટના
વાયુમાં રામઆણ કામ કરે છે.

આ પ્રયોગ શ્રી શિવપ્રસાદ ઔષધાલયનો અનુભૂત છે.

બાળાગોળી

આજે બજારમાં અફિણવાળી બાળાગોળી મોટા પ્રમાણમાં
વેચાય છે. બાળકોને એ બાળાગોળી જરાપણ ઉપયોગી નથી. શ્રી
શિવપ્રસાદ ઔષધાલયનો ખાસ પ્રયોગ નીચે આપવામાં આવે છે.

એ પ્રમાણે બનાવીને વેચવામાં આવે તો ખરેખર બાળકોનું કલ્યાણ થાય, અને એક ધંધા તરીકે ઉપયોગી થાય. બહેનો જો આવી શુદ્ધ બાળાગોળી ધર આગળ બનાવીને આપે તો આજીવિકાનું સાધન મેળવી લીએ. બનર બાળાગોળીઓમાં બાળકના સ્વાસ્થ્યને નુકશાન થતું હોવાથી, આ ખાસ પ્રયોગ આપીએ છીએ.

શેફલા કાંકચના ગોળા, અજમોદ, જોડી અજમોદ, અતિવિષ, શહાજીરું, ડીકામારી, એળીઓ, નાગરમોથ, પીપર, ચિત્રકમૂળનીછાલ, વંશલોચન, જેડીમધ, આસોંધ, કુષ્ઠ, સંચળ, પુષ્કરમૂળ, કાકડાશીંગી, વાવડીંગ, વાપુંગા, જયફળ, જવંત્રી, લવંગ, ચણકબાળ, એલચી, પિત્તપાપડો, બાળવજ, ઈદ્રજવ, કપુરકાચલી, કાયફળની છાલ, કેસર, રસસિંદૂર આ ૩૧ દ્રવ્યો સમાન ભાગે લેવાં.

રસસિંદૂરને પ્રથમ ખરલમાં ૬ કલાક ઘૂંટવો. ત્યાર પછી તેમાં કેસર ઘૂંટવું.

બીજાં ૨૯ દ્રવ્યોનું વસ્ત્રગાળ ચૂર્ણ કરી લઈ ખરલમાં ઉપરની બંને વસ્તુઓ સાથે મેળવવું. બરોબર મળી જાય ત્યારે કુંવારના રસની, કુદીનાના રસની, શતાવરીના રસની અને ભાંગરાના રસની એક એક ભાવના આપીને ગોળીઓ વળે તેવું થાય એટલે મગ જેવડી ગોળીઓ વાળી લેવી.

સવાર-સાંજ એક એક ગોળી પાણી સાથે અપાય.

આ બાળાગોળી બાળકોના પેટને સ્વચ્છ રાખે છે. પાચનવિકાર દૂર કરે છે. ઝાડા, ઉલટી, જ્વર, કૃમિ, ઉધરસ વગેરે બાળ દરદો મટાડે છે. વાયુ, પેટનું ચડવું વગેરે દૂર કરી પેટ સાફ લાવે છે. કોઈ પ્રકારના નશાવાળા દ્રવ્યો ન હોવા છતાં નિદ્રા આપે છે અને બાળકોને ગુલાબી તેમ જ પુષ્ટ બનાવે છે.

કેટલીક સમજણ

ઝેરકુચલાની શુદ્ધિ : ઝેરકુચલાને એક કામમાં સાત દિવસ પર્યંત ગૌમૂતમાં દૂબતાં રાખવાં. હંમેશ તાજું ગૌમૂત નાખતાં રહેવું.

આકામે દિવસે ઝેરકુચલાની ઉપરની છાલ તથા બને ફાડ વચ્ચે રહેલી જીભ કાઢીને જમીનમાં દાટી દેવી. પછી એ શુદ્ધ થયેલી ફાડોને ઝેરડિયા તેલમાં શેકી લઈ ચૂર્ણ કરી રાખવું. ન્યાં ન્યાં ખાવાના કામમાં ઝેરકુચલાં વાપરવાનાં હોય ત્યાં ત્યાં આ શુદ્ધ ઝેરકુચલાં જ વાપરી શકાય.

હિંગની શુદ્ધિ : હિંગને જરા અધકચરો ભૂકા કરી લોઢાની તવીમાં થોડું ઘી નાખી તેમાં એ ભૂકાને શેકવો. હિંગ પુલી જાય એટલે ઉતારી લઈ ખારીક ભૂકા કરી લેવો. દવાના પ્રયોગમાં હમેશાં ઉંચાં માયલી હીરા હિંગ વાપરવી.

હિંગુલની શુદ્ધિ : વસંતમાસતીના પ્રયોગમાં એની રીત પ્રથમ કહેવાઈ ગઈ છે.

ગંધકની શુદ્ધિ : એક કામમાં ગાયનું દૂધ રાખી એ કામ પર ઝીણું લૂગડું બાંધી દેવું. બીજા એક લોહ પાત્રમાં ઘી નાખીને અગ્નિ પર ઘી ગરમ કરવું. ગરમ થાય એટલે એ ઘી જેટલા વજનનું ગંધકનું ચૂર્ણ ગરમ ઘીમાં નાખવું. ગંધક યોગળી ને પ્રવાહી થઈ જાય એટલે દૂધવાળા કામ પર બાંધેલા લૂગડા પર ગંધક નાખેલા ઘીની ધાર કરવી એટલે ગળાઈ ને દૂધમાં ગંધક ઉતરી જશે. દૂધમાંથી ગંધક કાઢી લઈ એ જરા જળથી ધોઈ સૂકવી ખારીક ચૂર્ણ કરી લેવું. આ ગંધક શુદ્ધ થયો કહેવાય. કેટલાક આ પ્રમાણે ત્રણવાર કરે છે. ન્યાં ન્યાં ખાવાના પ્રયોગમાં ગંધક આવે ત્યાં ત્યાં આ પ્રમાણે શુદ્ધ કરેલો ગંધક વાપરવો જોઈએ.

ટંકણના ચૂર્ણને તવામાં શેકવાથી શુદ્ધ થાય.

ફટકડીના ચૂર્ણને માટીના ઠીપડામાં ફૂલાવવાથી શુદ્ધ થાય.

ઉપર બધા જે જે પ્રયોગો કહેવામાં આવ્યા છે તે તે પ્રયોગોમાં વપરાતા તૈયાર દ્રવ્યો જેવાં કે રસસિંદૂર, યશદભસ્મ, લોહભસ્મ, બંગભસ્મ, અબ્રકભસ્મ વગેરે દ્રવ્યો કોઈપણ ફાર્મસીમાંથી ન લેતાં સારા અને પ્રમાણિક વૈદ્ય પાસેથી જ લેવાં જોઈએ.

ફરીવાર કહેવું પડે છે કે ઔષધોની બનાવટમાં શુદ્ધ વસ્તુઓ અને સ્વચ્છતાની પહેલી જરૂર હોય છે.

આંગણના પ્રયોગો

કુટલાક પ્રયોગો એવા છે કે જે હંમેશાં ધરવપરાશમાં કામ આવી શકે તેમ ઓછી મૂડીમાં બહેનો પણ આંગણે બેઠાં આ કામ કરી શકે. આવા ઉદ્યોગો વ્યવસ્થિત રીતે વિકસાવી શકાય. ઘણા શહેરોમાં આવાં ઉદ્યોગો ચાલે છે પણ ખરા, એ દ્રષ્ટિએ હું એવા હળવા પ્રયોગો આ પ્રકરણમાં રજૂ કરું છું.

પાંપડ

હંમેશના વ્યવહારમાં આપણે ત્યાં પાપડ ખાવાનો ચાલ ખૂબ છે. ઘણા મોદીલોકો પાપડના મોટા કારખાના ચલાવે છે, અને લોકો ત્યાંથી પાપડ ખરીદી લે છે. પરંતુ એ મોદીના પાપડમાં અશુદ્ધિ ખૂબ હોય છે. મિલનો દળેલો જૂનો લોટ હોય, હલકા મસાલા હોય, બનાવટમાં કોઈ પ્રકારની સ્વચ્છતા ન હોય અને સસ્તા કરવા ખાતર એમાં સ્વાદ પણ ન હોય.

પાપડની રીતે આપણે ત્યાં જૂદી જૂદી છે. કાઠિયાવાડમાં સાજા-ખાર અથવા ખારે નાખીને કરે છે, ગૂજરાતમાં કાળીસાજના પાણીને નીતાર કાઢીને કરે છે અને પંજાબ તરફ સોડા નાખીને કરે છે.

આપણે ત્યાં પાપડ બનાવવાની રીત તો દરેક બહેનો જાણે છે,

એટલે હું એ માટે વધુ પિટ્ટપેષણ નથી કરતો, પરંતુ પંન્નમ તરફના પાપડ વખણાય છે, એટલે એ તરફની બનાવટની રીત રજૂ કરીશ.

અડદના પાપડ

છડી અડદની દાળનો લોટ	૧૦ શેર
ખાવાનો સોડા	૨૦ તોલા
મીઠું	૨૦ તોલા
પીસેલી હીંગ	૦૧૧ તોલો
જીરું	૫ તોલા
ઘોળાં મરી [ભરડેલાં]	૧૦ તોલા
મોટી એલચીના દાણા	૫ તોલા

સોડા અને નિમકને પાણીમાં ઓગાળી એ પાણીમાં લોટ તથા મસાલો નાખી ખૂબ કડકણુ લોટ બાંધવો. પછી સરસિયું તેલ જરા લગાવી લગાવીને લોટના બશેર બશેરના ગોળા કરવા. લાકડાની મોટી છીપર પર એક એક ગોળો રાખી મોગરી વતી એ ગોળાને ખૂબ ફૂટવા. એ પ્રમાણે તયાર થયેલા લોટના વાટા પાડી, લોહીયા કરી લેવા. બધા ગોળાનાં તેલથી સારીપેઠે તર થયેલાં હોવા જોઈએ. પછી પાપડ વણી લેવા. આ પંન્નમી રીતના પાપડ સ્વાદમાં ખૂબ સારા છે.

સાથુદાણાના પાપડ

સાથુદાણા	૧ ભાગ
પાણી	૪ ભાગ

મીઠું, જીરું, મરી જરૂર પુરતાં.

પ્રથમ એક કલાક સુધી એક તપેલામાં સાથુ દાણાને પાણીમાં પલાળી રાખવા. પછી તેમાં મસાલો નાખીને એ તપેલાને ચૂલા પર ચડાવવું. ન્યારે બધું ગળીને એકરસ થઈ જાય ત્યારે એને ઉતારી લેવું.

એક સ્વચ્છ લૂગડા પર કડછી વતી ઉપરનો રસ બીછાવી ગોળ આકાર કરી લેવો. પાપડ જોવડો અથવા મનગમતો ઘાટ કરવો. ન્યારે

એ પાપડ સૂકાઈ જાય ત્યારે પાપડવાળા લૂગડાનો પાછલો ભાગ ઠંડા પાણીથી સહજ લીનો કરતા જવો અને પાપડ ઉખેડતા જવા. આ પાપડને ધીમાં તળીને ખાઈ શકાય. મમરા જેવા ફેરા, નળળી હોજરીવાળા પણ ખાઈ શકે એવા સરસા સ્વાદિષ્ટ બને છે.

દાળ-શાકનો મસાલો

સફેદ જીરું	૪૦ તોલા
ધાણા	૪૦ તોલા
સિંધાલુણ	૨૦ તોલા
કાળાં મરી	૧૦ તોલા
આમચુર	૧૦ તોલા
મોટી એલચી	૧૦ તોલા
તેજપત્ર	૧૦ તોલા
તજ	૧૦ તોલા
હીંડીપીપર	૨૧૧ તોલા
હીંગ	૨૧૧ તોલા
હળદર	૫ તોલા
સૂંઠ	૫ તોલા
અજમો	૧૦ તોલા

હળદર, હીંગ, જીરું અને ધાણાને જરા ધીમાં શેકી લેવાં જોઈએ. પછી બધું સાથે ખાંડીને ઝીણા આંકથી ચાળી લેવું. દાળ શાકમાં નાખવાનો આ મસાલો ઘણો સરસ છે. ડાયાઓ ભરીને વેચી શકાય.

ફેરી ચટણી

ધાણા	૪ તોલા	આદુ	૪ તોલા
દાડમના દાણા	૪ તોલા	હીંચુનો રસ	૪ તોલા

સુકા ફાદોનો	૨ તોલા	સુઠે	૨ તોલા
આમંચુરે	૨ તોલા	તંજ	૧ તોલો
એલચી	૧ તોલો	લાલ મરચાં	૧ તોલો
કાળાં મરી	૦૧ તોલો	જીરું	૦૧ તોલો
શહાજીરું	૦૧ તોલો	શેકી હિંગ	૦૧ તોલો

બધા મસાલાને બારીક ફૂટી-પીસીને તેમાં લીંબુ તથા આદુનો રસ મેળવી સૂકવી નાખવો. ત્યાર પછી બ્યારે ઉપયોગ કરવો હોય ત્યારે આ ચટણીના થોડા ભૂકાને લીંબુનો રસ છાંટીને ઉપયોગમાં લેવો. લહેજતદાર ચટણી થશે.

ગુલકંદ

ગુલાબના સુગંધિત તાજા ફૂલ	૧ શેર
ખાંડેલી ખડી સાકર	૨ શેર

ગુલાબના ફૂલોની પાંખડીઓ કાઢી લઈ દીપ્તિયાં ફેંકી દેવા. એ પાંખડીઓ સ્વચ્છ કરી એક પહોળા મોઢાની બરણીમાં એકથર પાથરવો. એના ઉપર સાકરના ભૂકાનો થર કરવો. એમ ઉપરાઉપર થર કરી લઈ ઢાંકણ ઢાંકી એ બરણી તાપમાં રાખવી. ૧૫ થી ૨૦ દિવસ સુધી તડકામાં રાખવાથી સરસ ગુલકંદ તૈયાર થઈ જશે.

આંબળાનો મુરખ્યો

મહા-ફાગણ મહિનાના પાકેલા આંબળા	૫ શેર
સ્વચ્છ ખાંડ	૫ શેર

પ્રથમે આંબળાને ચારે તરફ લાકડાની ખોદણી અથવા કાંટાથી બરાબર ખોદવા જેમજે. પછી એ આંબળાને સ્વચ્છ પાણીમાં બે દિવસ પલાળી રાખવા. ત્યાર પછી સ્વચ્છ પાણીથી બરાબર ધોઈ ધીમે ધીમે પાણીમાં બાફવા જેમજે. આમ કરવાથી આંબળા ગળીને રેશમ જેવા થઈ જશે. બહુ ગળી ન જતાં એ ખાસ ખ્યાલ રાખવાનો છે.

સાકરની અથવા ખાંડની તાર નીકળે એવી ચાસણી કરી લઈ તેમાં પેલાં બાફેલાં આંબળા નાખી દેવા. ચાસણીમાં બે થોડું પાણી છટે તો થોડી વાર તાપ આપી શકાય. બસ, કરવા દઇ તેમાં કાંઈ પણ પ્રકારનું સારું એસેન્સ મેળવવું અને માપની શીશીઓ ભરી લેવ .

આ પ્રમાણે દરેક વસ્તુઓના મુરખ્ખો કરી શકાય.

આંબળાનો મુરખ્ખો બનાવતી વખતે લોખંડનું કાંઈ પાત્ર ઉપ-યોગમાં ન લેવું. નહિ તો મુરખ્ખો કાળો પડી જશે.

નવરંગ મુરખ્ખો

બળી વગરની કાચી કેરી	૮૦	તોલા
સાકર	૪૦	„
કીસમીસ	૧૦	„
છોરી ખારેક	૧૦	„
સિંધવલુણ	૫	„
સાંભરલુણ	૫	„
આદુ	૨૧	„
કુંદીનો	૧૧	„
ધાણા	૧	„
બદામનો મગજ	૧	„
પિસ્તાં	૦૧	„
મોટી એલચી	૦૧	„
લવંગ	બે આની ભાર	
બયફળ	„	„
બવંત્રી	„	„
તજ	„	„

પ્રથમ સાકરની ચાસણી કરી લેવી.

કાસમીસ અને છોરીખારેકને પાણીમાં ૧૨ કલાક પલાળી રાખી કુલાવી રાખવાં.

પીસ્તા અને અદામને ઝીણું કાતરી રાખવાં.

કાચી કેરીની ગોટલી કાઢી નાખી, કાચી કેરી સાથે બાકીના બધા મસાલાની ચટણી કરી લેવી.

પછી ચાસણીમાં બધું મેળવી દેવું.

આ નવરંગ મુરખ્ખો સ્વાદમાં ઘણો સરસ અને પાચનના ગુણો ધરાવે છે.

ગૂંદર

કાગળ ચોડવા માટે વિલાયતથી ગૂંદરની શીશીઓ મોટા પ્રમાણમાં આવે છે, પણ એ બનાવવો સાવ સહેલો છે.

અરબી ગૂંદ ૨૦ તોલા

પાણી ૬૦ તોલા

ઝલીસરાઈન ૧૧ તોલો

ગૂંદને પાણીમાં ઓગાળી લઈ, ગાળી લઈ ચૂંકા પર ચડાવવો. થોડું પાણી બળી જાય પછી ગૂંદના પ્રવાહીને નીચે ઉતારી તેમાં ઝલીસરાઈન મેળવી દેવું. આ ગૂંદ બગડતો નથી તેમ જામતો નથી. શીશીઓ બરીને બજારમાં વેચી શકાય. સ્ટેશનરીના વેપારી આ બનાવટનો ઉપયોગ કરી, પોતાના ધંધાની સાથે વિકસાવી શકે છે. બહેનો આ જાતનો વ્યાપાર કરી શકે છે.

કચુંબર

આ પ્રકરણમાં જૂદા જૂદા પ્રયોગો આપવામાં આવે છે.

કેમિકલ ગાદડ

આજે બજારમાં નકલી સોનાની માગ ખૂબ છે. જે રૂપિયે એક તોલો મળતી સોનાની લગડીઓ આજે લોકો ખૂબ ખરીદે છે. આ સોનું કાળું નથી પડતું એવો દાવો કરવામાં આવે છે, પરંતુ એ વાત માની શકાય તેવી નથી. એવા બનાવટી સોનાનો પ્રચાર ખૂબ હોવાથી અહીં એનો પ્રયોગ આપવામાં આવે છે.

ત્રાંબુ	૧૦૦ ભાગ
કલઇ	૧૭ „
મેગ્નિશિયા	૬ „
નવસાર પીસેલો	૩૧ „
ચૂનો પીસેલો	૧૧ „
ટારટર	૯ „

પ્રથમ તાંબાને ઓગાળવું. એ ઓગળે એટલે તેમાં મેગ્નિશિયા, નવસાર, ચૂનો અને ટારટર એક પછી એક મેળવતાં જવું અને લાકડા વતી હલાવતા જવું. બધી વસ્તુઓ બરાબર મળી જાય ત્યાર પછી તેમાં કલઇના ઝીણા ઝીણા ટૂંકડા કરીને નાખવા. જ્યારે ખૂબ

જોરથી ધૂમાડા નીકળવા માંડે ત્યારે માટીના ઢાંકણાથી એ પાત્રને ઢાંકી દેવું અને એમને અડધી કલાક રહેવા દેવું. ત્યાર પછી પાણીમાં ખૂંટીને એ મિશ્રણને ઠંડું પાડી દેવું.

આ કેમિકલ સોનું તૈયાર થઈ ગયું. ૩૫ અને રંગમાં બરાબર સોના જેવું જ થશે. આ સોનાના દરેક પ્રકારના દાગીના પણ બનાવી શકાય છે. બજારમાં આજે જે નકલી સોનું વેચાય છે તે આ સોનાને મળતું જ છે. આ ઉદ્યોગ કરનાર સારી રીતે કમાઈ શકે છે.

કેમિકલ સિલ્વર

નકલી ચાંદી પણ ત્રાંબામાંથી બનાવી શકાય છે. એનો પ્રયોગ નીચે પ્રમાણે છે.

ત્રાંબુ	૭૦ લાગ
નિકલ ધાતુ	૨૩ „
એલ્યુમિનિયમ	૭ „

ત્રણ ધાતુઓને એક સાથે ગાળી લેવી અને તેમાં થોડો થોડો ટંકણુ નાખતા જવો. લાકડાના કાચલા પર આ ધાતુઓ ગાળવી. ચાંદીના ૩૫રંગ જેવીજ સરસ ધાતુ તૈયાર થઈ જશે. આ ધાતુના ઠામ-વાસણુ બનાવી શકાય. દેખાવમાં ખૂબ સુંદર ધાતુ તૈયાર થાય છે.

હિંગનું કારખાનું

આજે જૂદી જૂદી છાપની હિંગની ડબીઓના ઘણા કારખાનાઓ નીકળ્યાં છે. આ ધધો એવો છે કે ઘણી ઓછી મૂંડીથી હિંગનું કારખાનું ખોલી શકાય. બજારમાં વેચવા માટે જે હિંગ તૈયાર કરવામાં આવે છે તે માટે લાગે નકલી હિંગ હોય છે. એ હિંગ નીચે પ્રમાણે બનાવી શકાય.

ગાડરનું દૂધ	શેર ૧૦
અસલી હીરા હિંગ તોલા	૧૦

બનેને મેળવીને એક માટીના ઠામમાં ત્રણ ચાર અઠવાડિયા સુધી ઢાંકીને રાખી મૂકવું. જ્યારે ખમીર ઉઠવા માંડે ત્યારે કાઢીને મૂકવી નાખવું. એટલે ડબ્બીમાં ભરી વેચવાની હિંગ તૈયાર થઈ જશે. ઘણા લોકો અડદનો લોટ, લસણનો રસ, ગુંદ વગેરે મેળવે છે, પરંતુ ઉપર દર્શાવેલું મિશ્રણ સરસ બને છે. એ મિશ્રણને વધુ જલદ કરવું હોય તો ૧ શેર દૂધે બે તોલા સાચી હિંગવું પ્રમાણ રાખવું. પરંતુ એ ખ્યાલ ખાસ રાખવો કે પંજાબ તરફ મળતી અસલ હીરાહિંગ અથવા અંગુરી હિંગ મંગાવીને ઉપરના મિશ્રણમાં વાપરવી જોઈએ.

બરાસનો જંતુ નાશક ખરફ

આ વસ્તુ બજારમાં વેચી શકાય એવી છે—નીચે મુજબ બનાવી શકાય.

બેન્જોઈટ લાર્ડ	૪૮ ભાગ
મીણ	૧૬ „
કપૂરનું ચૂર્ણ	૮ „
કાર્બોણ પ્રકારનું એસેન્સ	૧ „

પ્રથમ નં. ૧ અને ૨ ને એક વાસણમાં ધીમા તાપ પર ઓગાળવો. ઓગાળીને એક રસ થાય ત્યારે તેમાં કપૂરનું ચૂર્ણ નાખી દેવું, પછી એસેન્સ નાખવું.

બધું મળી ગયા પછી માપના સંચામાં નાખીને ચોરસ અથવા ગોળ ટીકડીઓ પાડી લેવી. આ બરાસનો ખરફ સુગંધીત અને જંતુદ્ધ બને છે. કપડામાં રાખવાથી કપડાં બગડતાં નથી. તેમ એની કડકાઈ એવી હોય છે કે કપડાને કાઢી પણ પડતા નથી.

ગરમ કપડા ધોવાનો પાવડર

કપડા ધોવાનો સૂકો સોડા	૭ ભાગ
પીસેલો સૂકો સાણ	૨ „
સેલ એમોનિયક	૨ „

દરેક ચીજને જુદી જુદી ખારીક પીસીતે પછી મેળવી દેવી. ન્યારે ગરમ કપડાં ધોવાં હોય ત્યારે થોડો ભૂકો પાણીમાં મેળવી દેવો અને એ પાણીથી કપડાં ધોવાં. ગરમ કપડાનો બધો મેલ સત્તર દૂર થઈ જશે. આ પાવડરના રતલી પેકેટ કરીને બજારમાં પણ વેચી શકાય.

પાતળી અગરબત્તી

કસ્તુરી	૨૦ ગ્રેન
અમ્બર ગ્રીસ	૨૦ ગ્રેન
લોખાન [વસ્ત્રગાળ]	૨ ઓંસ
કપૂર	૨ ”
કેસ્કેરીલા	૨ હામ
સુરોખાર	૨ ”
કોલસા	૪ ઓંસ

બધી ચીજોને બરાબર મિલાવી તેમાં ટ્રેંગાકેન્થ નામનો ગૂંદ નાખી કઢી જેવી લાઈ તૈયાર કરવી. પછી તેમાં વાંસની પાતળી છોયોને ડૂબાડતા જવી અને સૂકવતા જવી. સરસ અગરબત્તી તૈયાર થશે.

દેવમંદિરની અગરબત્તી

અગર	૫ તોલા
ચંદનનો ખારીક ભૂકો	૫ ”
કપૂર	૫ ”
ગુગળ	૫ ”
ધોળો ડામર	૧૦ ”
દેવદારનું લાકડું	૧ તોલા
જટામાંસી	૧ ”
તેજપત્ર	૧ ”
નાગરોથ	૧ ”
શેરડીના છોતાં	૧ તોલા

લાખ	૨ તોલા
કોસ્ટસરટ	૧ „
વેટીવર્ટરટ	૧ „

અધાના બારીક ચૂલ્હુંને મેળવીને પાણી સાથે એની ઝડી લાઈ કરવી. વાંસની પાતળી છોઈ પર લગાવીને સૂકવી લેવી. સુગંધમાં સરસ અને દીવ્ય બને છે.

વાળ ધોવાનો મસાલો

ટંકણ વાટેલો	૧ રતલ
સાણુ વાટેલો	૧ „
લૂગડા ધોવાનો સોડા	૪ ઔંસ
કુમારીન	૧૫ ગ્રેન
હેલીયો ટ્રોપાઈન	૬ ગ્રેન

અધાને મેળવીને નાની એક ઔંસની ડમીઓ ભરી લેવી. લગભગ ૧ ફામ પાવડર ૨૦ તોલા પાણીમાં નાખવાથી સરસ શેમ્યુ તૈયાર થઈ જાય છે. આ પાવડરના ઉપયોગથી માથાના વાળ સ્વચ્છ થાય છે અને ખૂબ મુલાયમ બને છે. આ પાવડરમાં વિશેષતા કરવી હોય તો કાઈપણ પ્રકારની યોગ્ય સુગંધ પણ મેળવી શકાય છે. આ મસાલો ખૂબ સસ્તો પડે છે અને બજારમાં મૂકવાથી સારો લાભ આપી શકે છે.

સજની પાવડર

બેરિયમ સલ્ફાઈડ	૨ લાગ
ઝીંક ચોકસાઈડ	૩ „
સ્ટાર્ચ [વાટેલ]	૩ „

અધાને બરાબર મેળવીને માપની શીશીઓ ભરી લેવી. આમાંથી થોડો પાવડર પાણી સાથે મેળવીને લગાવવો અને પાંચ મિનિટ પછી સ્વચ્છ પાણીએ ધોઈ નાખવાથી અધા વાળ ખરી જશે.

તમાકુની ગોળી

ઉચ્ચામાયલી તમાકુના પાન ૧ શેર લઈ તેની ડાંખળીઓ તથા રગો કાઢી નાખવી. સ્વચ્છ કરેલ તમાકુને એક વાસણમાં નાખી પાણીમાં પલાળવી. એક કલાક પછી એ પાણી કાઢી નાખી તાણું પાણી નાખવું. આમ ચાર પાંચ વખત કરવું. પછી તમાકુની પાંદડીને કાઢી લઈ નીચેની ચીજો સાથે ખરલમાં ખૂબ ઘૂંટવી.

કસ્તુરી	એક આની બાર
નવત્રી	૧ તોલો
કેસર	૧ „
નાની એલચીના દાણા	૧ „
કેવડાનું જળ	જરૂર પૂરવું
કાઈ પણ સુગંધી અત્તર	એ આની બાર

તમાકુની પત્તીઓ સાથે ઉપરની વસ્તુઓ બરોબર ઘૂંટવી. માવા જેવું થાય ત્યારે નાની નાની ગોળીઓ વાળી લેવી અને એ ગોળીઓ પર સોનાના અથવા ચાંદીના વરખ ચડાવી દેવા.

આ તમાકુની ગોળીઓ બજારમાં જે વેચાય છે તેના કરતાં બહુ ઉમદા અને ખુશખોદાર થાય છે.

બજાર તમાકુની ગોળી

૧ શેર તમાકુની પાંદડીને ૨૫ શેર કેવડાના જળમાં નાખીને ધીમા તાપ પર ઉકાળવી. વાસણ કલઈવાળું લેવું. ન્યારે ૧ શેર પાણી બાકી રહે ત્યારે નીચે ઉતારી અંદરની પાંદડીને ખૂબ ચોળી પાણી ગાળી લેવું. કુચા ફેંકી દેવા. ગાળેલા પાણીને ફરીવાર ધીમા તાપ પર ચડાવવું, ન્યારે પાણી ખૂબ બળી જાય અને ધી જેવું થાય ત્યારે એ પાણીને નીચે ઉતારી લઈ તેમાં નીચેની ચીજોનું બારીક ચૂર્ણ મેળવી દેવું.

એલચીના દાણા	૧ તોલો
લવંગ	૦૧ ,,
જાયફળ	૧ ,,
જવંત્રી	૧ ,,
હિનાનું અત્તર	એ આની ભાર
સુખડનું અત્તર	એ આની ભાર

બધું બરોબર મેળવી, ઘૂંટીને માપ સરની ગોળીઓ વાળી લેવી. ઉપર ચાંદીના વરખ લગાવી દેવા. આ ગોળીઓ બનાવવામાં ઉકાળવાની કડાફૂટ ન કરવી હોય તો પ્રથમના પ્રયોગ માફક સ્વચ્છ થયેલી તમાકુની પાંદડીને મસાલા સાથે કેવડાના જળમાં વાટી, સુગંધ મેળવીને ગોળીઓ બનાવી શકાય છે.

પાનતાન

એલચી	૧૦ ભાગ
લવંગ	૧૦ ,,
તજ	૧૦ ,,
જાયફળ	૧૦ ,,
જવંત્રી	૧૦ ,,
કાથો	૧૦ ,,
કેસર	૧ ,,
કપૂર	૧ ,,
ધલિમેટના ફૂલ	૧ ,,

બધી ચીજોને જૂદી જૂદી બારીક કરીને મેળવી લેવી. પછી પાનના રસમાં અથવા ગુલાબજળમાં ઘૂંટીને ગોળીઓ વાળી લેવી. ઉપર ચાંદીના વરખ ચડાવવા. કોઈ પ્રકારનું અત્તર મેળવવું હોય તો પણ એકાદ તોલો મેળવી શકાય.

તાંબુલ વિહાર

ખારીક કાતરેલી સોપારી	૨૦ ભાગ
કાથેા	૨ „
લવંગ	૨ „
જાયફળ	૪ „
નાની એલચી	૪ „
તજ	૧ „
ચણકબાબ	૨ „
જવંત્રી	૨ „
કેસર	૦૧ „
મુશક	૦૧ „
ઈલમેટના ફૂલ	૦૧ „
ગુલાબનું અત્તર	થોડું

બધા મસાલાને સોપારી સાથે પીસીને પીપરમેન્ટ અને અત્તર મેળવી દઈ ડબીઓ ભરી લેવી. પાન સાથે ખાવામાં ખૂબ લહેજત આપે છે.

રસદાર સોપારી

સોપારી	૨૦ ભાગ
વરિયાળી	૫ „
જેઠીમધ	૫ „
તજ	૫ „
એલચી	૫ „
લવંગ	૫ „
જવંત્રી	૧ ભાગ
જાયફળ	૧ „
ઈલમેટના ફૂલ	૦૧ „

બારીક ચૂર્ણ કરી મેળવી લઈ ડબીઓ ભરી લેવી. સ્વાદમાં સરસ લાગે છે.

પાનમાં ખાવાની કસ્તુરી વટી

એલચી, લવંગ, તજ, નયફળ, જવંત્રી, ચણકખાખ, કાથો આ સાતે વસ્તુ દસ દસ તોલા લેવી. કપૂર ૨ તોલા, ધલમેટના ફૂલ ૧ તોલો અને કસ્તુરી બે આની ભાર.

બધાને બારીક કરી ગુલાબ જળમાં વાટી મગ જેવડી ગોળીઓ બનાવી લેવી. સૂકવીને શીશીઓ ભરી લેવી.

સિરપ સાસાંપરિલા

સાસાં પરિલા	૧ શેર
લિક્કારીસના મૂળ	૦૧૧ શેર
સેસાફ્રાસવુડ	૦૧૧ શેર
સ્વચ્છ ખાંડ	૧૬ શેર

પ્રથમ સારસા પરિલાના ઝીણાં ઝીણાં ટૂંકડા કરીને ૬૪ શેર પાણીમાં ઉકાળવા. ધીમા તાપ પર બળતાં બળતાં ૨૪ શેર પાણી રહે ત્યારે તેમાં બીજાં અને લાકડાંને ક્વાથ જેવા ખાંડીને ઉકાળવાં. થોડી વાર ઉકળ્યા પછી ઉતારીને ગળી લેવું. એ પાણીમાં ખાંડ નાખીને શરબત જેવી ચાસણી કરી લેવી. લોહી સુધારક તરીકે આ શરબત બધે પ્રખ્યાત છે.

મેટલ પોલીસ

સ્વચ્છ ચાકનું ચૂર્ણ	૫૦ તોલા
ફીમ ઓફ ટારટર	૬૧ તોલા
કલ્સિન્ડ મેગ્નેશિયા	૩ તોલા
ત્રણ ચીન્નેને બરાબર મેળવીને પેકેટો કરી લેવાં.	

વાપરવાની રીત : થોડો જૂકો બીના ફલાલિનમાં ટૂંકડામાં લઈને સોનું, ચાંદો, પીતળ, તાંબુ, જર્મન સિલ્વર વગેરે કાઈ પણ ધાતુની વસ્તુ પર ધસવાથી ચમક આવે છે.

મેટલ પોલીસ પેસ્ટ

જાપાની મીણુ	૧૦૦ ભાગ
ઓલીફ ઓઈલ	૫૫૦ „
બારીક પીસેલી રેતી	૩૫૦ „
મરબેન ઓઈલ	૩ „

પ્રથમની બંને વસ્તુઓને ધીમા તાપ પર એક સાથે ઓગાળીને તેમાં રેતી તથા ઓઈલ મેળવી દર્ધ ડખીઓ ભરી લેવી. દરેક ધાતુની વસ્તુ પર આ પેસ્ટ લગાવી, થોડીવાર સૂકાવા દર્ધ, પછી અરોઅર ધસીને સાફ કરી લેવું. મોઢું દેખાય એવા વાસણુ ચમકશે.

રસાયનિક ખાતર

હાડકાનો ચૂરો	૨ મણુ
સૂરોખાર	૨ મણુ

બંનેને સાથે મેળવી દેવાથી ખાતર તૈયાર થાય છે. એક એકર જમીન માટે આટલું ખાતર પૂરતું થઈ પડે છે. કાઈપણ ધાનની ખેતી માટે આ ખાતર ઉપયોગી છે. જમીનમાં આ ખાતર નાંખતા પહેલા સામાન્ય ખાતર સાથે મેળવીને જમીનમાં નાંખવું.

દાંતના દર્દની દવા

અમેરિકાની કોલમ્બીયા યુનિવર્સિટીના દંતવિજ્ઞાનના પ્રોફેસર ડૉ. હીરોય હાર્ટમેને કાઈ જાતના કષ્ટ વગર દંતચિકિત્સા માટે એક પ્રયોગ શોધ્યો છે. એ પ્રયોગના પચાસ હજાર પાઉંડ મળતા હતા છતાં તેમણે પેટન્ટ ન કરાવતાં લોકકલ્યાણ ખાતર પ્રગટ કર્યો છે. આ રહ્યો એ અદ્ભુત પ્રયોગ.

ચાઇમોલ	૧૧ લાગ
ઇથીલ આલ્કોહોલ	૧ ”
સલ્ફુરીક ઇથર	૨ ”

ત્રણે વસ્તુને મેળવીને એક પ્લાઉન રંગની શીશીમાં ભરી લઈ મજબૂત ખૂચ મારવો.

ગમે તે રીતે દુઃખતા દાંત પર આ દવામાં એક સાફ રૂનું પૂમકું બોળીને મૂકવાથી એક જ મિનિટમાં દાંતનો દુઃખાવો નાબૂદ થાય છે અને કલાકો સુધી આરામ મળે છે.

દૂધનો પાવડર

દૂધ	શેર ૧૦
સ્વચ્છ ખાંડ	શેર ૨
કાર્બોનેટ સોડા	ડામ ૦.૧
પાણી	ઑસ ૧

કાર્બોનેટ ઓફ સોડાને પાણીમાં ઓગાળીને દૂધમાં મેળવી, સાથે ખાંડ પણ નાખી દઈ ધીમા તાપ પર વાસણ મૂકવું. જ્યારે દૂધ એકદમ ઘાટું થઈ જાય ત્યારે ઉતારીને થાળીઓમાં પાથરી, ધીમી આંચ પર એ થાળીઓને મૂકવી અને દૂધને સૂકવવું. સૂકાઈ ગયા પછી આરીક પીસીને હવા ન જાય એવા ડબ્બામાં પેક કરી લેવું. વિદેશી દૂધના ડબ્બાઓ આ પ્રમાણે જ તૈયાર થઈને આવે છે. ફેર એટલો જ કે ત્યાં બધી ક્રિયા મશીનથી થાય છે. આ દૂધના પાવડરનો ઉપયોગ જ્યારે કરવો હોય ત્યારે પ્રમાણસર પાવડરને ઉકળતા પાણીમાં મેળવવો એટલે દૂધ તૈયાર થઈ જશે. આ દૂધનો સ્વાદ તાજા દૂધના સ્વાદને મળતો જ થાય છે.

આ ઉદ્યોગ વિશાળ પાયા પર કરી શકાય તેમ છે, પણ તેમાં બનાવવા માટે કામ મોટા ઉદ્યોગની રીતે કરવું જોઈએ.

સુવાવડીનું કાટનું

પ્રસૂતિ પછી બહેનો ખૂબ નિર્બળ બની જાય છે. એ વખતે

શરીરમાં તાકાત લાવવા માટે અને ગર્ભાશયની મજબૂતી માટે આપણે ત્યાં કાટલું ખાવાનો રિવાજ છે. આ કાટલું ઘણા ગાંધી લોકો તૈયાર બનાવીને વેચે છે, પરંતુ એ સંપૂર્ણ સાચું નથી હોતું; તેમ એમાંના દ્રવ્યો પણ ચોકખાં નથી હોતાં. સાચું અને વૈધકિય રીતે કાટલું બનાવવાની રીત નીચે મુજબ છે.

બાવળનો ગુદ તોલા ૨૦,	સૂકે તોલા ૫
બદામના મીઝ „ ૫,	પીસ્તાં „ ૫
ટોપરું „ ૫,	બળખીજ „ ૨
મેથી „ ૧,	ઓમેડ „ ૧
સુવાદાણા „ ૧,	ગોખર „ ૧
કાળી મુશળી „ ૧,	ધાણા „ ૧
વાપુંલા „ ૧,	એખરો „ ૧
અશોગિયો „ ૧,	વરિયાળી „ ૧
પીપર „ ૧,	કૌંચખીજ „ ૧
મરી „ ૧,	ધોળી મુસળી „ ૧
જવંત્રી „ ૦૧,	જયફળ „ ૦૧
શતાવરી „ ૦૧,	તજ „ ૦૧
ખસખસ „ ૦૧,	તમાલપત્ર „ ૦૧
નાગકેશર „ ૦૧,	પીપરીમૂળ „ ૦૧
વાવડીંગ „ ૦૧,	કુલીંજન „ ૦૧
જીરું „ ૦૧,	હળદર „ ૦૧

ઉપરની ૩૨ દવાઓને સ્વચ્છ કરી ખાંડી રવાદાર ભૂકા કરી નાખવો. આનું નામ કાટલું.

ન્યારે ઉપયોગ કરવો હોય ત્યારે ઉપરના કાટલામાંથી ચાર તોલા ભૂકા લઈ ૧૦ તોલા ધીમાં લાલ થાય તેમ શેકી લેવો. તેમાં ગોળ ૧૦ તોલા તથા શેકેલો ઘઉંનો લોટ ૬ તોલા મેળવી, કાટી બનાવી લઈ ઠંડુ થાય ત્યારે સવારે નયણા કાઢે ખાવું. ઉપર દૂધ પીવું

અને આ ખાધેલું પચી જાય ત્યારે સાદો અને પચે એવો પૌષ્ટિક ખોરાક ખાવો. હંમેશાં તાજો ખોરાક ખનાવવો.

પ્રસૂતિ પછીના ખોરાક તરીકે આ કાટલું અપૂર્વ છે. આના સેવનથી શરીર સુદૃઢ અને છે, જઠરાગ્નિ તીવ્ર અને છે. નળગાઈ મટી જાય છે. વાયુ, શરદી, કમરનો દુઃખાવો વગેરે મટી જાય છે. કાટલું હંમેશાં ખનાવવાની કડાકૂટ ન કરવી હોય તો પાકની માફક આને એક સાથે પણ ખનાવીને ઉપયોગમાં લઈ શકાય. બહેનો સિવાય નળગાઈનો ભોગ અનેલા પુરુષો પણ ખાઈ શકે છે.

ગાદડ વોટર

—કુંદન જળ—

કલ્પમીશોરાનો તેજા ૩ ભાગ

મીઠાનો તેજા ૪ ભાગ

અનેને એક મોટી શીશીમાં મેળવીને ભરી રાખવા.

ઉપરનું મિશ્રણ ૧ તોલો લઈ તેમાં સોનાની રેતી અથવા વરખ ૦.૧ તોલો નાખવા. થોડીવાર પછી સોનું પ્રવાહી થઈને એમાં મળી જશે. પછી આ દ્રવમાં ત્રણ તોલા પરિશ્રુત જળ મેળવી દેવું.

વધુમાં વધુ પાંચ ટોપાં આપી શકાય.

સોનાના બધા ગુણ મળે છે. આ કુંદનજળ યુનાની હકિમો ખનાવે છે.

અમુક પ્રમાણની શીશીઓ પેક કરીને પણ બજારમાં મૂકી શકાય. આ પ્રવાહી બગડતું નથી. ઉત્તરહિંદમાં આ પાણીનો પ્રચાર વધુ છે.

ગાંધીપેય

બજારમાં ઢગલા બંધ વેચાતો ચહા સ્વાસ્થ્યને નુકસાનકારક છે, આ વાત આજે કોઈને કહેવી પડે તેમ નથી. ચાના વ્યસને આપણને એવા ઝકડો લીધા છે કે આપણે સાવ પામર અને હીન બની ગયા છીએ. એ ચામાંથી છૂટવા માટે અને શરીરમાં સાચી તાઝગી લાવવા

માટે નીચેના પ્રયોગ મુજબ ગાંધીપેયનો પ્રચાર થાય તો જનતા માટે ખૂબ લાભદાયક નીવડે.

અકલકરો, જેઠીમધ, જવંત્રી, અશ્વગંધા, આમળા, અનંતમૂળ, સુઠં, મરી, પીપર, વરીઆળી, તજ, લવંગ, એલચી, અનંતમૂળ, રોહિતજાલ, ગુલાબનાફૂલ, તુળસીનાપાન, નાગકેશર, ઓપચીની, નસોતર, વિદારીકંદ તેજપત્ર આ બાવીસ ચીજો એક એક તોલા લીવી. શાલપર્ણીના મૂળ, પીઠવણુના મૂળ, બેડી ભોંરીંગણીના મૂળ, ઉભી ભોંરીંગણીના મૂળ, ગોખરૂના મૂળ, બીલીના મૂળની છાલ, અરકુસાના મૂળની છાલ, શીવળના મૂળની છાલ પાટલાના મૂળ અને મોટી અરણીના મૂળની છાલ આ દસ ઔષધો ત્રણ ત્રણ તોલા લેવાં.

બધાને ખાંડી મસાલો તૈયાર કરી ડાબા ભરી લેવા.

જેમ આ બનાવીએ છીએ તેમ આ ભૂકાનો ચાના બદલે ઉપયોગ કરવો.

ચાની ટેવ છૂટે છે. શરીરમાં સ્ફૂર્તિ લાવે છે, વાયુ, શરદી અને બાદીને તોડી ઝાડો સાફ લાવે છે. તેમ ભૂખ પણ સારી રીતે લગાડે છે. ચાના બદલે આ ગાંધીપેયનો ઉપયોગ કરવામાં આવે તો શરીર નીરોગી રહે છે.

આરોગ્યવર્ધક પેય

આ પેય હૃદયેશ ચા માફક પીવામાં આવે તો તંદુરસ્તી અને તાઝગી અખંડ રહે છે.

આંખાનો મહોર, તુળશીના પાન, લગ્નળુના પાન, બીલીના પાન, બોડીયો કલાર આ પાંચ ચીજો વીસ વીસ તોલા લેવી. [બધા પાન વગેરે સૂકવેલાં જ લેવાં.]

તજ, એલચી, નાગકેશર, જવંત્રી અને તેજપત્ર આ પાંચ વસ્તુઓ બધે તોલા લેવી.

બધાને સાથે ખાંડી પાવડર બનાવવો. આ બનાવવાની રીતે આનો ઉપયોગ કરવો. આ પેય પીવાથી શરીર સંપૂર્ણપણે નીરોગી રહે છે, એટલું જ નહિ પરંતુ સ્મૃતિ, શુદ્ધિ વગેરે તેજસ્વી રહે છે.

લીલાવતી ગ્રંથમાળા



વર્ષ ૧ છું— કાચુંપકું પાકુંપકું

વીરાંગનાઓની વીરહાક ૦-૨૧

રાસ રમણ (ખી.આ.) ૦-૧૦

અરક્ષણિયા ૦-૬

કલ્પનાનાં પ્રતિબિંબ ૦-૮

ખાડીમીઠી બાળવાતો ૦-૭

સમયનાં ઓળખ ૦-૧૧

ગૃહનીતિ ૦-૧૨ ૦-૧૪

સોરઠી વિભૂતિઓ ૦-૧૦ ૦-૧૨

વર્ષ ૨ છું—

હોમાખહેન ૦-૪ ૦-૬

વીરાક્રીગનર ૦-૫ ૦-૬

રસિયણનારાસ ૦-૧૨ ૧-૦

પ્રતિભા ૦-૬ ૦-૯

ગૃહશિક્ષા ૧-૦ ૧-૪

સિમંતિની ૦-૧૨ ૧-૦

ધૃપદ્વિપ ૦-૮ ૦-૧૨

વર્ષ ૩ છું—

કિલ્લેઠારની કન્યા ૦-૧૨ ૧-૦

સમાજની હીતરમાં ૦-૧૨ ૧-૦

સ્વર્ગની પરીઓ ૦-૧૨ ૧-૦

ઝાઝા ૧-૪ ૧-૮

પરણ્યા પછી : ૧ લો ૦-૬ ૦-૮

વર્ષ ૪ થું—

રાસ કટોરી ૦-૧૨ ૧-૦

ગૃહ-લક્ષ્મી ૦-૧૨ ૧-૦

પન્નિની ૧-૮ ૧-૮

બકુલાભાભી (મ. તથી) ૧-૮ ૧-૮

પરણ્યા પછી : ૨ લો ૧-૦ ૧-૪



નવયુગ પુસ્તક ભંડાર : રાજકોટ

નૂતન ગૂજરાતના સર્જનમાં પચી શકે તેવા
ક્રાન્તિકારી વિચારો રજુ કરવામાં આવે છે

૧૧ વિધવિધ ક્ષેત્રો ઉપર
૫ દ્વારા લાક્ષ બત્તી
૧૨વામાં આવે છે.

નવયુવાનો અને અભ્યાસીઓને
ઉપયોગી એવું સાહિત્ય
આપવામાં આવે છે.

શિષ્યા ઉપયોગી. એવું સુંદર
સાહિત્ય ખૂબ સસ્તી કિંમતમાં
આપવામાં આવે છે.

‘શુદ્ધ’

લવાજમ	દેશમાં	પરદેશમાં
કાચું પૃષ્ઠ	૩-૦-૦	સીલીંગ સાત
પાકું પૃષ્ઠ	૪-૦-૦	સીલીંગ આઠ

[મોટું સ્વચિત્ર મંગાવો]

